

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

ГРИБЫ-

чудо
природы



Грибы
содержат:
белки
жиры
углеводы
кальций
фосфор
серу
витамины
А, В, С, D

В. ФЕДЯЕВ



ГРИБЫ-

чуждо
природы



Московский рабочий 1973

Книга знакомит читателя с наиболее распространенными в нашей стране видами съедобных и несъедобных грибов. Любитель-грибник найдет в ней много полезных советов по поиску грибов, познакомится с маршрутами сбора их в Подмоскowsье, Рязанщине, Калининской, Смоленской, Калужской областях, с важнейшими приемами заготовки грибов впрок.

Автор считает своим долгом выразить глубокую благодарность читателям за присланные письма и горячие пожелания, которые учтены в 3-м, дополненном издании.

ИЗДАНИЕ 3-е, ДОПОЛНЕННОЕ

Отзывы о книге и замечания просим направлять по адресу: Москва, 103012, ул. Кийбинева, 21, издательство «Московский рабочий».

ДАРЫ ПРИРОДЫ



В нашей стране леса занимают более 7 миллионов квадратных километров. Это третья часть лесов земного шара. Грибные богатства их неисчерпаемы. Подсчитано, что если за сезон собрать и рационально использовать хотя бы 5% урожая, то можно заполнить белыми грибами, рыжиками и груздями все рынки мира.

С тех пор как помню себя, я связан с лесом. Березовый сок — любимое лакомство в детстве. Сбор плодов черемухи, боярышника и дикой яблони-китайки, ягод брусники и голубики, красной и черной смородины — любимое занятие детских лет. А сбор грибов в лесу! Сколько радости доставляет он грибникам!

Мне довелось собирать грибы в лесах на юге Сахалина и в Приморском крае, в таежных просторах Амурской и Иркутской областей, в Подмосковье и других местах.

Особенно хороши грузди и рыжики в лесах Иркутской области. Они растут семьями («мостами»), в засолке ядреные и ароматные. Белые грибы лучше всех в Подмосковье. До чего же они пригожи! Румяные шляпки — как свежeweыпеченные булочки.

Сравнительно однородное по климатическим условиям Подмосковье в прошлом сильно различалось по характеру растительности. Москва выросла как раз в том месте, где сходились различные типы лесов. С востока к столице примыкали сосновые леса, с юга — дубравы, с юго-запада и севера — елово-широколиственные, с северо-запада — еловые леса. Все леса славились грибными богатствами.

По мере хозяйственного освоения земель Подмосковья и центра нечерноземной полосы первичный растительный покров изменялся. Крупные массивы лесов сохранились лишь в пределах Волго-Шошинской низменности, Мещеры и отчасти Смоленско-Московской возвышенности. К северу и западу от Москвы теперь господствуют мелколиственные леса. Основные породы в них — береза, осина и ель. Местами встречаются и еловые леса.

К югу от Москвы раскинулись мелколиственные леса из осины и березы и только местами с примесью дуба. Широколиственные леса из дуба и липы сохранились лишь отдельными небольшими участками в центральных районах к югу от Москвы. На песчаных почвах Подмосковья кое-где можно встретить и сосновые рощи. В пределах Мещерской низменности преобладают мелколиственные леса с елью и сосной.

Повсюду в лесах центральных районов обильно

растут белые грибы, рыжики, осиновики, березовики, грузди и многие другие.

В нашей стране хорошие съедобные грибы распространены повсеместно. Даже на Новой Земле, Новосибирских и Командорских островах, острове Врангеля растут сморчки, сыроежки, своеобразной розовой окраски грибы-зонтики, а при наличии хотя бы ерниковой березы — березовики и моховики.

Скалы мурманской земли, расположенной севернее Полярного круга, вроде бы ледяные, мертвые. А присмотришься — бьют из-под них хрустальные роднички, селятся здесь диковинные птицы, обитает разное зверье. И трава не так уж скудна. Приземиста, правда, низка, но зато вся ягодой пересыпана — голубикой, клюквой, морошкой. И грибов уйма. Пять шагов — и полна корзина.

В полярной лесотундре, на крайних границах жизни древесных растений, среди стелющихся по земле березок высотой по колено, растет красный полярный гриб, формой, величиной и вкусом сходный с осинником. Этот крупный съедобный гриб встречается и на Командорах, и по всему Заполярью. Он достигает веса до 2 килограммов.

Одиako северные грибы по запаху, цвету, а некоторые виды отчасти и по форме несколько отличаются от грибов, растущих в среднерусских лесах.

Так, грибы лесотундры пахнут значительно слабее. Нередко на одной поляне можно встретить лисички трех-четырех оттенков. Куст опенков по внешнему виду скорее похож на цветную капусту. Мухоморы, как правило, желтоватые и меньше размером.

В Сибири по берегам Оби и ее притоков в сухих сосновых борах встречается несметное количество белых грибов, рыжиков и груздей. В борах Бурятии растут первосортные рыжики и боровики. В Якутии по берегам Лены и ее притоков в смешанных лесах распространены моховики, маслята, березовики, осиновики. Обнаружены грибы и в высокогорной зоне Алтая, Камчатки, Чукотки. Даже на Памире, на высоте 2500 метров над уровнем моря, встречаются некоторые виды съедобных грибов, например шампиньоны.

Грибы растут в безлесных степях Средней Азии и в лесах Кавказа. Разнообразен их видовой состав на Украине и в Белоруссии.

Природа обильно заселена низшими грибами, присутствие которых зачастую обнаруживается лишь при помощи микроскопа. Мы же, сборщики грибов, имеем дело со шляпочными грибами, которые составляют обширную группу высших грибов. Не каждый из них съедобен. Известно немало ядовитых грибов, использование которых в пищу опасно для жизни.

Грибы — удивительные растения, даровой продукт природы. Мы их не сеем и не сажаем, не удобряем под них почву, однако на том месте, где срезаем грибы сегодня, вновь получаем их завтра.

Урожайность грибов с единицы площади подсчитать трудно: они распространяются неравномерно, да и не весь урожай годится к сбору. Часть его портят личинки насекомых, и она не может быть использована в пищу.

В лесах России ежегодно вырастает более 3 миллионов тонн грибов. Но богатства русского леса используются далеко не полностью.

Грибы — отменный деликатес. Даже в малых количествах они придают блюдам аромат и приятный вкус. Хорош соленый гриб с вареной картошкой. Позарез нужен соленый или маринованный гриб к праздничному столу. А чего стоит бульон, приготовленный из сухих белых грибов! Оказывается, он в семь раз калорийнее мясного!

По пищевой ценности грибы делятся на четыре категории. Так, белый гриб, груздь настоящий, груздь желтый, рыжик относятся к первой, высшей категории. Ко второй категории относятся грибы среднего качества, такие, как осиновик, березовик, волнушка, к третьей — еще менее ценные грибы: моховик, валуй, сыроежка. Четвертую категорию составляют малоценные, редко собираемые грибы: козляк, свинушка, горькушка, навозник и др.

О начале массового плодоношения грибов сигнализируют густые августовские туманы. По утрам белый пар пеленает низины, затуманивает лесные дали. В эту пору начинает «цвести» почва в лесу. У подножия деревьев, в бороздах, канавах, колеях лесных дорог и в других местах часто появляются белая плесень и россыпи маленьких беленьких грибочков величиной с бельевую перламутровую пуговицу. Эти признаки и появление красных мухоморов указывают на массовый рост белых грибов.

Сбором грибов в нашей стране занимаются миллионы людей всех возрастов и профессий. Ежегодно в армию сборщиков вливается немало начинающих грибников. Успех занятий этим своеобразным видом спорта зависит от умения различать грибы, находить места, где они растут.



СТРОЕНИЕ ГРИБОВ

Шляпочные грибы — высшие грибы. Но шляпка и ножка лишь часть грибного растения, так называемое плодовое тело. Другая же часть его, состоящая из тонких ветвящихся нитей (гиф), называемая грибницей или мицелием, на которой развивается плодовое тело, обычно пронизывает верхние слои почвы, лесную подстилку, иногда гнилую древесину, навоз и другие питательные среды или находится на их поверхности. Грибница и есть сам гриб, а все остальные разнообразные его образования — только приспособления грибного мицелия к условиям жизни или размножения. Мы собираем только плодовые тела грибов. Если при этом грибница не повреждена, на ней снова образуются плодовые тела. Поэтому очень важно при сборе грибов сохранять грибницу. Для этого рекомендуется ножку гриба у самого основания подрезать ножом. Срывание грибов под корень — варварский способ, ведущий к их уничтожению. Сохраняя грибницу, можно на одном месте несколько раз собирать грибы.

Грибной мицелий не скупится, щедро расходует накопленный запас питательных веществ на постройку плодовых тел. Ведь они образуют и рассеивают грибные споры — споры, с помощью которых множится и сохраняется грибное потомство в природе. Однако при кажущейся безграничной расточительности природа очень экономна. Взрослое пло-



Грибница и плодовое тело гриба:
а — грибница; б — плодовое тело.

вое тело некоторых грибов имеет до 95% воды и всего 5% сухого вещества. Грибница затрачивает на создание плодового тепла питательных веществ ровно столько, сколько требуется, чтобы поднять над землей споры, рассеять их подальше от себя.

Форма плодовых тел весьма разнообразна. У трубчатых и пластинчатых грибов плодовые тела состоят из шляпки и ножки, у дождевиков — в виде белого шара, у простой булавницы — схожи с булавой.

Вот перед нами стройная, ослепительно белая береза. Ее зеленые кудри тревожно шумят. Белоствольная безнадежно больна. По ее стволу лепятся копытообразные наросты — плодовые тела трутовика. Мицелий гриба живет внутри дерева, разрушает его древесину.

Многие грибы имеют плодовые тела сферической или коралловидной формы. Например, у гриба ежевика коралловидного плодовое тело ветвисто, как коралл, каждая его веточка похожа на бахрому из отдельных шипиков.

У одних грибов плодовые тела совсем крохотные — с горошину, а то и меньше, у других они вырастают до гигантских размеров. В августе 1963 г. москвич Е. Турбин в звенигородском лесу нашел белый гриб весом около килограмма. Высокий, на толстой ножке, с широкой массивной шляпкой, белый гриб походил на великана. Этаким табушет природы! В июле того же года в маленьком дворике на Вековой улице в Москве Е. Кульман среди цветов обнаружила белый шар, напоминающий огромную тыкву. Когда гриб взвесили, в нем оказалось 5 килограммов 700 граммов. Диаметр этого огромного дождевика — 32 сантиметра, окружность — 1 метр 6 сантиметров. Экое чудо

грибного мира! Дождевик-головач с Вековой улицы — своеобразный чемпион среди грибов.

Съедобные шляпочные грибы чаще всего встречаются с полукруглой, подушковидной, воронковидной и колокольчатой шляпкой. Если сделать продольный разрез, то можно заметить, что шляпка гриба состоит из наружной кожицы, или кутикулы (пленки), мякоти и располагающихся на ее нижней поверхности трубочек или пластинок.

Кожица шляпки и ножки гриба состоит из прочных, плотно сплетенных грибных нитей (гиф). Она пропитана окрашивающими веществами. Назначение кожицы — защита наиболее нежных частей плодового тела от неблагоприятных погодных условий, избытка испарений и механических повреждений. У некоторых грибов кожица горьковатая, у многих она легко сдирается со шляпки, особенно у сыроежек и маслят.

Мякоть шляпки, образованная из плотно переплетенных тонких цилиндрических грибонитей, и мякоть ножки гриба составляют основную массу плодового тела. Она нужна грибу только для созревания спор. Шляпка, особенно у молодого гриба, питательнее ножки. Например, у белого гриба она содержит вдвое больше белков, больше золы и жира и вдвое меньше клетчатки, чем ножка. Вот почему опытного грибника больше радует находка молоденького грибка, чем взрослого.

В мякоти некоторых видов грибов содержатся особые красящие вещества. Такие грибы при надрезе или изломе синеют (синяк, осиновик), желтеют, краснеют и зеленеют. У других же видов мякоть содержит белый (грузди) или окрашенный (рыжик) млечный сок, сходный по своей консистенции с молоком. А вот такой гриб, как подгруз-

док белый, имеет очень плотную, как бы подсушенную мякоть, не изменяющуюся на изломе и без млечного сока. Недаром этот гриб получил в народе очень меткое прозвище — сухарь, сухой груздь.

Каждый сборщик замечал, что шляпка плодового тела чем крупнее, тем тоньше. Она менее мясиста, быстро разрастается, как бы растягивается и становится плоской. Зачем нужна грибу широкая шляпка? Только для того, чтобы побольше рассеять грибных споры — спор.

Трубчатые грибы рассеивают споры с помощью трубочек, которыми до отказа забита нижняя поверхность шляпки. Они стоят плотным ровным слоем, напоминая собой губку или неправильные очертания пчелиных сот. Трубочки открываются наружу небольшими отверстиями — порами, через которые и высыпаются споры. У пластинчатых грибов вся нижняя сторона шляпки покрыта лучисто расположенными пластинками. На их поверхности развивается плодоносный слой (гимений) гриба, в котором вызревают споры. И чем больше площадь поверхности шляпки, тем больше на ней поместится спор. Например, невелик кружок шляпки сыроежки, но пластинки увеличивают ее поверхность в 7 раз. Если все пластинки одной шляпки шампиньона распрямить и разместить в одной плоскости, то понадобится места в 18 раз больше, чем занимает эта шляпка!

Назначение ножки — выдерживать тяжесть шляпки и сохранять ее в устойчивом положении. По форме ножки грибы можно разделить на цилиндрические (козляк, моховик зеленый, сыроежка пищевая и др.) и обратнобулавовидные (белый гриб, синяк и др.). Ножка, суженная к основанию (у некоторых опят), встречается реже.

Большинство грибов имеет плотную, или сплошную, полую, или пустую, и с чередующимися участками мякоти ножку. Например, плотная ножка осиновика или березовика как бы склеена из очень большого пучка утолщенных, вертикально расположенных грибных нитей (гиф). У рыжиков ножка склеена из таких же продольных утолщенных нитей, но с пустотой внутри. В ножке валуя замечается чередование полых и плотных участков, тогда как у красной ломкой сыроежки центральная часть ножки может быть выстлана рыхлой губчатой тканью.

Многие пластинчатые (поплавок и др.) и очень редко трубчатые грибы в ранней стадии развития бывают заключены в общее покрывало (чащевидную пленку). С ростом гриба это покрывало разрывается. Верхняя его часть остается при шляпке, а нижняя — при основании ножки в виде мешковидного влагалища. Некоторые грибы, например маслята, опята, шампиньоны и др., имеют так называемое частное покрывало, которое соединяет края шляпки молоденького грибка с верхней частью ножки. Со временем такое покрывало отрывается от краев шляпки и повисает на ножке в виде кольца. А вот мухоморы имеют и общее и частное покрывало.

В строении сумчатых грибов имеется своя особенность. Хотя сморчки и строчки имеют ножку и шляпку, но их плодоносный слой развивается на поверхности шляпок и состоит из сумочек, внутри которых вызревают споры. У сморчков гимений ячеисто-сетчатый, напоминающий соты пчел, а у строчков он извилистолопастной, мозговидный.

Плодовое тело трюфеля и по величине и по форме похоже на картофелину средней величины. Мя-

коть его состоит из лабиринтообразных, извилистых ходов, выстланных плотным слоем сумок со спорами.

Шляпочные грибы широко используются в кулинарии в свежем, сушеном, соленом, маринованном, консервированном виде. Специалисты-кулинары советуют использовать грибы для приготовления самых разнообразных закусок, супов, вторых блюд, пирогов и соусов.

Грибы служат дополнительным источником белка. Следует иметь в виду, что организм человека усваивает белки, содержащиеся в грибах, несколько хуже, чем содержащиеся в животных продуктах.

Пищевая ценность грибов в сравнении с другими продуктами

Наименование продуктов	Количество граммов усвояемых веществ в 100 г продукта			Количество калорий в 100 г продукта
	белки	жиры	угле-воды	
Хлеб ржаной	5,5	0,6	39,3	190
Хлеб пшеничный	6,9	0,4	45,2	217
Батоны из муки 1-го сорта	6,97	1,02	48,19	235,6
Говядина средняя	16	4,3	0,5	105
Судак свежий	10,4	0,2	—	44
Картофель свежий	1	0,1	13,9	63
Капуста свежая	0,9	0,1	3,5	20
Свекла	1,3	0,1	8,1	39
Грибной порошок из шампиньонов	45,5	3,8	20,9	192

Продолжение

Наименование продуктов	Количество граммов усвояемых веществ в 100 г продукта			Количество калорий в 100 г продукта
	белки	жиры	угле- воды	
Белые грибы сушеные	33	13,6	26,3	224,2
Белые грибы маринованные	31,5	3,5	29,6	116,7
Грибной порошок из белых грибов	42,5	12,2	19,4	227
Черные грибы сушеные	33,5	4,8	30,3	175,7
Грузди соленые	11	1,9	61,85	201,4
Рыжики маринованные	22,4	4,75	43,2	153,5
Рыжики соленые	21,85	3,75	47,75	183,7

Кроме белков в грибах обнаружены витамины B_1 и PP. В значительном количестве содержится антирахитический витамин D. В белом грибе, рыжики и лисичке обнаружен и витамин A.

Грибы содержат много ценных для организма человека минеральных веществ. Опята, маслята, шампиньоны, лисички содержат цинк и медь. По количеству калия, фосфора и серы грибы превосходят не только овощи, но и многие фрукты. И это еще не все. В грибах много экстрактивных веществ (36—58%), имеются свободные аминокислоты и специфические ароматические вещества. Грибы, особенно грибные супы и бульоны, способствуют повышению аппетита, усиленному выделению желудочного сока.

Основную часть опорной ткани грибов — грибной клетчатки составляет хитин. Собственно хитина в переводе на сухое вещество в грибах (белый гриб) содержится до 6 %.

Хитин по своему химическому строению близок к целлюлозе и к натуральной шерсти. Он отличается необыкновенной механической прочностью и химической устойчивостью.

Значительное содержание в грибах клетчатки, пропитанной хитином, снижает их усвоение организмом, так как хитин не переваривается сам и затрудняет доступ пищеварительных соков к питательным веществам. Вот почему грибы считаются трудноперевариваемым продуктом и не рекомендуются при язвенной болезни, катарах желудка и болезнях почек.

Грибы содержат мало углеводов, поэтому их полезно употреблять людям, склонным к полноте.

Однако практическое значение грибов не исчерпывается только употреблением их в пищу человеком. До грибов большие охотники обитатели леса. Так, белки заготавливают грибы впрок, нарезывая их на прутики деревьев, а зайцы, северные олени, лоси и медведи охотно поедают грибы на корню.

Грибы могут применяться и как довольно-таки сильное азотистое удобрение. В Болгарии, например, ученые ускоряют развитие деревьев с помощью шампиньонов, которые оказались превосходными стимуляторами роста. Вместо удобрений в почву рядом со стволом вносят высушенные и измельченные ножки шампиньонов. Опыты показали, что грибная «пища» усваивается деревьями превосходно.



РАЗМНОЖЕНИЕ ГРИБОВ

И трубчатые и пластинчатые грибы относятся к большой группе базидиальных грибов. Споры у них созревают в трубочках и между пластинками на поверхности органов размножения — базидий. В буквальном смысле слова «спора» означает сеяние, посев, семя.

Споры грибов очень мелки. Разглядеть каждую из них в отдельности можно только в микроскоп. В массе споры можно видеть и простым глазом. Хорошо видны они, например, у зрелых дождевиков при надавливании на плодовое тело. Споры вылетают бурыми облачками. Чтобы увидеть споры трубчатых и пластинчатых грибов, шляпку зрелого гриба надо положить на лист бумаги нижней стороной. Спустя несколько часов под шляпкой окажется масса выпавших спор того или иного цвета: у белого гриба они будут охряно-желтоватыми, у березовика — охряно-бурными, у осиновика — ржаво-буроватыми, у сыроежек — белыми или желтыми. Лесные и луговые шампиньоны на белой бумаге дают четкий фиолетовый отпечаток, состоящий из окрашенных в лиловый цвет спор.

По форме споры весьма разнообразны: большей частью они округлые, овальные, нередко цилиндрические, нитевидные, палочковидные, булавовидные, звездчатые и т. п. Обычно они имеют хорошо выраженную бесцветную или окрашенную оболочку, нередко с различными выростами. Оболочка спор обладает способностью удерживать тепло, она непроницаема для воды и многих химических веществ, поэтому споры и сохраняются долго.

Число спор, созревающих в одном грибном организме, очень различно. Оно колеблется в пределах нескольких десятков тысяч у одних видов до миллиардов — у других. Подсчитано, что один шампиньон средних размеров непрерывно в течение 5 дней рассеивает более 10 миллиардов спор.

Среди высших грибов наблюдается три основных типа спороношения: сумка или аск (мешок) у сумчатых грибов, базидия у базидиальных грибов и конидиеносец у несовершенных грибов.

Среди несовершенных грибов есть паразиты сельскохозяйственных растений. Эти грибы вызывают антракноз, фузариозы и другие болезни. Антракноз поражает виноград, лен, смородину и бахчевые культуры. На растениях появляются бурые или коричневые пятна и язвы. Фузариоз поражает картофель, лен, бобовые и тыквенные. У растений загнивают всходы, увядают вегетативные органы. Грибы-сапрофиты поселяются на пищевых продуктах, в почве и на других питательных средах.

Отделение спор от производящего их органа (сумка, базидия, конидиеносец) происходит во многих случаях в результате отбрасывания их с помощью различных приспособлений. Известно, например, что некоторые мукоровые грибы обладают свойством «выстреливать» свои спорангии на расстояние до 1—2 метров. У некоторых сумчатых грибов от набухания слоя спороносцев вследствие осмотического поглощения воды и от взаимного их сжатия споры выпрыскиваются из сумки вместе со всем ее жидким содержимым на значительное расстояние. У многих грибов споры, особенно базидиоспоры, отбрасываются всего лишь на 0,1—0,2 миллиметра. Споры отделяются часто в силу

тяжести и разрушения связи между ними и спорообразующим органом.

Споры грибов чрезвычайно живучи. Они выдерживают холод в $100-150^{\circ}$. Взятые со снега споры легко прорастают. В лабораторных условиях споры гербарных образцов грибов не теряют своей жизнеспособности в отдельных случаях до 20 и более лет. Они не боятся и длительной засухи, но чувствительны к повышенным температурам.

По времени споры разных видов грибов прорастают неодинаково. Например, зооспоры начинают расти вскоре после образования, а телейтоспоры многих ржавчинников — после созревания, сохраняя жизнеспособность в течение нескольких лет.

Прорастание спор лучше всего проследить у шампиньонов, культура которых известна с давних времен и хорошо изучена. Споры шампиньона хорошо прорастают при температуре от 20 до 25° и относительной влажности $75-80\%$. При оптимальных условиях прорастание наступает на 7—10-й день, а при массовом выращивании мицелия из спор — на 15—20-й день.

Посредством спор грибы не только размножаются, но и широко распространяются в природе. Мелкие и легкие, они массами витают в воздухе. Воздушные течения заносят их на десять и более километров ввысь, на сотни километров вдаль. Поэтому и трудно найти на земле такое место, где не росли бы грибы.

Как случилось, что ржавчинный грибок, паразит хлебных злаков, появился на полях Уругвая, где его никогда не было? Оказалось, что споры были перенесены сюда ветром из Бразилии, совершили «беспосадочный» перелет из одной страны в другую.

Недавно в лесах Латвии был обнаружен ярко-красный боровик. Ученые считают, что споры красного боровика, родиной которого является север Африки и юг Европы, были занесены в Прибалтику мощными воздушными течениями.

Вода также способствует распространению грибных спор. Дождь идет в лесу. Капля сливается с каплей. Журчит, искрясь, между корнями дерева тоненький ручеек и несет с собой подхваченные с земли споры грибов. Зооспоры низших грибов, приспособленных к водному образу жизни, активно передвигаются в воде. По морскому течению Гольфстрима переселяются споры многих грибов из более южных в северные районы.

Высоко в небе проносятся стаи птиц. В их оперении, на ножках, в клювах всегда в изобилии имеются грибки-пассажиры. В 1914 г. при обследовании 36 видов птиц у 19 видов нашли в перьях споры грибка, паразитирующего на каштане. Так была доказана причастность птиц к заражению паразитным грибом деревьев каштана.

Споры грибов переносятся и животными. Посреди пыльной проселочной дороги можно найти целое скопление грибов: здесь и навозники, и плесневые грибы. Откуда они взялись? Каждый навозный грибок постоянно или временно, но обязательно живет на навозе. Споры навозников с травой попадают в желудок животного и странствуют вместе с «хозяином». Едкий желудочный сок и температура в 37° не убивают спор, а, наоборот, способствуют их прорастанию. Вот почему на свежих кучах навоза появляются плодовые тела грибов.

Земляные черви и насекомые — лучшие помощники грибов. Земляные черви неукротимо перепа-

хивают почву. С поверхности ее вместе с землей они заглатывают кусочки опавших листьев, подсыхающие былинки, мякоть плодов, семян, грибные споры. Пройдя через тело червя, споры попадают в почву и могут долгое время оставаться в земле, прорасти, когда снова окажутся на ее поверхности.

Личинки всевозможных насекомых, как и черви, роются в земле, способствуя заделке грибных спор в почву.

Исключительно старательны в распространении грибов суетливые муравьи. Их постоянные заботливые поиски пищи и строительного материала для муравейников сопровождаются расселением грибных спор. Не поэтому ли неподалеку от муравейников, на муравьиных тропах нередко встречаются различного вида шляпочные грибы.

Иногда споры крупных плодовых тел шляпочных грибов переносятся насекомыми. Известная червивость грибов есть не что иное, как заражение их личинками насекомых, которые при вылете уносят на своем теле прилипшие споры. Червивость настолько обычна, что ничего, кроме досады, у сборщика не вызывает. Но для грибов червивость их плодовых тел полезна. После созревания и рассеивания спор плодовое тело уже не нужно грибу. Разрушая его мякоть, личинки насекомых выполняют своего рода санитарную службу.

Спора, попавшая в благоприятные условия, прорастает, выпуская одну или несколько ростковых нитевидных гиф. Они удлиняются, разделяются между собой стенками-перегородками и снова тянутся дальше; растут и ветвятся тонкие, как пау-

тина, грибные нити, плетется под землей живое кружево — грибница.

Примером того, как сохраняются отдельные виды грибов в природе, может послужить способ размножения небольшого гриба — бомбардира, встречающегося обычно в погребах и в других влажных и темных помещениях. Этот самый обыкновенный с виду гриб — весьма меткий стрелок. Когда его споры созреют, он начинает выбрасывать их в ту сторону, откуда в помещение проникает свет. Объясняется это просто: споры этого гриба прорастают на свету.

Способность воспроизводить себе подобных у грибов исключительно велика. Помимо образования основных органов спороношения и, стало быть, спор у большинства грибов существует еще способность к вегетативному размножению. Так, при недостатке влаги или питательных веществ гриб может образовать: хламидоспоры — это одноклеточные кусочки гиф, обособившиеся от остальных клеток толстой оболочкой; склероции — это плотные сплетения грибницы в виде шаровидных, овальных, до одного сантиметра длиной образований; ризоморфы — это различной длины тяжи, наружный слой которых как бы превращается в плотную и темно окрашенную корочку или оболочку. При помощи ризоморфов домовый гриб, опенок и целый ряд других грибов переходят на новые участки, где и развиваются, занимая, таким образом, все новые и новые территории.

Чаще всего эти видоизменения грибницы образуются при неблагоприятных для нее условиях развития. С наступлением же оптимальных условий они снова прорастают, образуя исходные формы.



ЖИЗНЬ ГРИБОВ

В зависимости от образа жизни и способов питания грибы подразделяются на три основные группы: сапрофиты, паразиты и симбионаты. В природе между сапрофитными и паразитными формами грибов существуют многочисленные переходные формы. Например, многие трутовики сначала поселяются на живом дереве как паразиты, а затем продолжают свое развитие на отмершем дереве (сухостое или валежнике) как сапрофиты.

К сапрофитам относятся грибы, живущие на лесном или каком-либо другом перегное растительного происхождения — это сморчки, строчки, шампиньоны, дождевики, грибы-навозники и др.

К грибам-паразитам принадлежат преимущественно все низшие грибные организмы (головня, спорынья, ржавчина хлебных злаков, различные гнили плодов и овощей), развивающиеся на живых растительных или животных организмах, наносящие им большой вред или вызывающие преждевременную их гибель. Из числа наиболее вредных шляпочных грибов сюда относятся опенки, которые обычно являются паразитами или полусапрофитами.

К грибам-симбионтам относится подавляющая масса съедобных грибов. Жизненные процессы этих грибов тесно связаны с определенными растительными сообществами. Эти грибы могут развиваться только в лесу. Например, белый гриб связан с сосной, елью, березой и дубом. Рыжик и масленок растут только среди хвойных деревьев. У других грибов грибница очень неразборчива. Так, грибница красного мухомора легко сожигать.

ствуует как с хвойными деревьями, так и со многими лиственными породами. Поэтому красный мухомор так часто и встречается нам во всяких лесах.

Грибница развивается с ранней весны, когда достаточно прогреется почва, и до поздней осени, пока не наступит значительное похолодание. Она медленно растет концами грибных нитей (гиф), лучеобразно, во все стороны от места проросшей споры. Ежегодно грибница увеличивается на 10—30 сантиметров, а внутренняя, центральная часть ее постепенно отмирает.

У одних грибов нити молодой грибницы бесцветные, у других — белого цвета. С возрастом внешние стенки грибных нитей многих шляпочных грибов окрашиваются в коричневый или в черный цвет. С изменением цвета нитей они становятся прочными.

Находясь в земле, грибница нуждается в постоянном притоке воздуха, потому что процесс дыхания, связанный с поглощением кислорода и выделением углекислоты, происходит через всю ее поверхность. При дыхании в грибной клетке происходит усиленный обмен веществ. Дыхание и работа грибной клетки возможны только при вполне пригодных условиях окружающей среды — соответствующей температуре и влажности. Грибница и залегает в почве неглубоко, в 6—12 сантиметрах от поверхности. Нередко грибные нити находятся в разлагающейся уплотненной части лесной подстилки, состоящей из слежавшейся хвои, листьев и веток. Нежные нити грибницы легко разрушаются. Особенно сильно разрушается грибной мицелий при выпасе в лесу скота. Где пасется скот, там не может быть хорошего урожая грибов. Вытапты-

вается грибная нива и сборщиками грибов, причем чем выше урожай грибов, тем сильнее страдает мицелий.

У шляпочных грибов грибница не всегда состоит только из разветвленных паутинисто-нежных нитей, толщина которых в большинстве случаев не превышает 5—6 микрон. Это нетрудно заметить при сборе грибов, осторожно срывая, например, крупные белые грибы — боровики. Раздвинув у основания ножки гриба мох или лесную подстилку, можно увидеть, что плодовое тело прикреплено к каким-то беловатым образованиям. Грибы не имеют корней, а утолщенные подобия корешков у основания ножек плодовых тел — это те же самые нити-гифы, плотно собранные в пучки на всем их протяжении. Такие шнурообразно соединенные грибные образования называются мицелиальными тяжами. Они всегда возникают на тех участках грибницы, где происходит образование плодовых тел. Значение таких тяжей понятно каждому. Тонкие паутинистые грибные нити не могут удерживать в вертикальном положении массивное, крупное плодовое тело шляпочного гриба. Соединенные же в плотный длинный пучок, они легко сдерживают тяжесть плодового тела и обеспечивают для его быстрого роста приток воды и растворов питательных веществ.

В нормальных условиях грибница шляпочных грибов обычно дает несколько плодовых тел, которые образуются не сразу, а через некоторый промежуток времени. Они появляются на поверхности почвы слоями или волнами. Волнообразность плодоношения особенно отчетливо заметна на культуре шампиньонов. Во время массового плодоношения шампиньонов рост грибницы (мицелия)

прекращается или замедляется, так как в это время питательные вещества, накопленные грибницей, идут на постройку плодовых тел. По мере использования запаса питательных веществ рост плодовых тел гриба прекращается. Наступает новая волна роста мицелия. Таким образом, волны роста мицелия чередуются с волнами роста плодовых тел до тех пор, пока грибница не проникнет весь слой навоза и не использует находящийся в нем запас питательных веществ. В зависимости от качества питательной среды и толщины слоя навоза при плодоношении шампиньонов наблюдаются 5—6 волн роста. Однако в жизни грибов имеют место и другие явления. Установится неблагоприятная погода, и грибница перестает плодоносить — ни одного плодового тела за сезон.

Грибы развиваются на почвах, богатых органическими веществами. Урожайность их и разнообразие видового состава зависят также от температуры и влажности почвы. По народным приметам, в «грибные годы» массовому появлению их предшествуют теплые, безветренные дни, тихие дожди, глубоко и обильно увлажняющие почву, когда температура воздуха колеблется от 15 до 22°, а влажность не превышает 80—85 %, ночи стоят теплые, тихие, с туманами. Резкие колебания температуры воздуха и влажности не способствуют развитию грибов. Засуха, сопровождающаяся суховеями, излишняя влажность или не в меру понизившаяся температура летом могут вызвать прекращение их развития. В то же время дождливая и теплая осень способствует обильному накоплению грибницы в почве и, стало быть, хорошему урожаю грибов.

Бытуют в народе и многие другие приметы — предсказатели грибного урожая. Замечено, напри-

мер, что, если весной уродилось много сморчков, жди летом и другие грибы. Многолетние наблюдения показывают и другое: в лесах средней полосы самые высокие урожаи грибов обычно бывают в сентябре в те годы, когда в августе, после июльской жары, пройдут обильные дожди и температура воздуха несколько понизится.

Грибница живуча. Она не боится ни сильной засухи, ни чрезмерной жары, ни трескучих морозов. При особо неблагоприятных условиях грибница может перейти в покоящуюся стадию. Переход грибницы из одного состояния в другое сопровождается обезвоживанием, как бы высушиванием грибных нитей. При быстром и катастрофическом ухудшении условий, грозящих грибнице гибелью (механическое разрушение, недостаток воздуха и пр.), ее грибные нити обособляются на отдельные участки — оидии, которые в дальнейшем, как только станет возможно, развиваются в самостоятельные грибницы.

Большинство шляпочных грибов развивается в условиях высокой влажности. В период засухи развитие их останавливается, однако жизнеспособность сохраняется. От своевременного и обильного выпавших летних дождей зависит количество грибов в лесу. Однако излишняя влажность, как и засуха, вредна для грибов, особенно когда нет настоящего летнего тепла.

Свет мало влияет на развитие грибов. Гриб — дитя тени.

Однажды в окрестностях подмосковной станции Хлюпино я обнаружил белый гриб под ветками небольшой елки. Виднелась только верхушка шляпки гриба, а его необычайно длинная 23-сантиметровая, ровная по всей длине ножка уходила

основанием в высокий мох. Под толстым слоем мха той же елочки я обнаружил группу совершенно сформировавшихся грибов. Шляпки некоторых из них достигали 8 сантиметров в диаметре.

В окрестностях станции Нахабино я обнаружил березовик, выросший в середине большого гнилого пня. Его изогнутая в нескольких местах ножка достигала 30-сантиметровой длины. Спора гриба развивалась в темноте. Плодовое тело пробilo толстый слой одряхлевшей древесины.

В лесу, недалеко от станции Фирсановка, мне удалось обнаружить белые подгрузди под лесной подстилкой, которая местами была буквально приподнята скоплением плодовых тел гриба.

Здесь нелишне сказать несколько слов и о жизни шампиньонов.

Как известно, шампиньоны питаются и формируют грибницу, а также плодовые тела (грибы), используя готовые органические вещества, образующиеся в процессе разложения навоза. Для их питания и жизнедеятельности не требуется солнечного света, они хорошо растут в темноте.

Однажды кладовщики завода электротехнических изделий в Ленинграде заметили, что под одним из служебных столов начал вдруг приподниматься цементный пол. С чего бы это? Разгадка пришла через несколько дней. Пол разорвало — и появилось на свет семейство крупных шампиньонов.

Небезынтересно на конкретных примерах проследить отношение некоторых грибов к температурным условиям. Населению северной части Калининской области хорошо известно, что в лесах этого района массовый рост рыжиков наблюдается

обычно во второй половине августа или в сентябре, когда температура воздуха невысокая. Однако летом в 1947 г. произошло необычное явление в жизни этих грибов: они появились в июне, причем в большом количестве, когда других съедобных грибов еще совсем не было! Старожилы и завзятые местные грибники утверждали, что еще не было случая, чтобы рыжики росли в начале лета. Объяснилось это следующим образом. Предшествовавший июню май был исключительно теплый. Перед этим, во второй половине апреля, тоже стояла сравнительно теплая погода, да и влаги в лесу было достаточно. Благоприятные условия не могли не способствовать развитию грибницы, а когда в июне температура воздуха значительно понизилась и держалась близкой к сентябрьской, начался массовый рост рыжиков.

Московским грибникам известен и второй случай, когда рыжики появились в июне. Это было в 1963 г. Погода весной и в начале лета была почти такой же, как в 1947 г. Конец апреля и май были исключительно теплые, а июнь холодный.

Летом 1962 г., исключительном по температурным условиям, в лесах Подмосковья совсем необычно появились грибы. В первых числах июня обнаружили «еловые» осиновики. Прошла декада, и они исчезли. Первые березовики чаще попадались под елями, тогда как многим грибникам известно, что эти грибы собирают только в березовых или смешанных с березой лесах и, как правило, на опушках и солнечных полянах. В середине июня появились летние опенки. Одиночные белые грибы — колосовики стали встречаться около 10 июня. Прошел июнь, а белых грибов не прибавилось, по-прежнему встречались только одиноч-

ки. Почему? Потому что не было настоящего летнего тепла в июне. Средняя температура в лесу ночью не превышала 7—9°, а для обильного роста белых грибов — колосовиков нужно не меньше 15°.

Здесь не лишне, пожалуй, отметить интересную особенность роста белых грибов, которые осенью исчезают почти последними. Белые грибы относительно устойчивы против заморозков, устойчивее, чем березовики или другие грибы. Белым грибам не мешают даже довольно сильные кратковременные заморозки на почве, тогда как те же березовики от такого холода погибают. Известен, например, такой факт, когда в 1959 г. в Калининской области белые грибы обильно росли в березовых рощах до конца первой декады октября, в то время как уже в конце сентября дневная температура воздуха держалась на уровне 5—8°. Грибы росли семьями около старых берез, на повышенных сухих местах и тогда, когда морозящие дожди сменялись «крупой» или слабыми кратковременными снегопадами, а ночью местами наблюдались заморозки на почве.

А вот еще пример. В 1961 г. в конце октября мне довелось быть в березовом лесу, расположенном севернее станции Кубинка Московской области. Представьте себе, даже и в такую осеннюю пору я нашел в березняке немало белых грибов. Здесь за лето почва прогрелась на значительную глубину, а отдача тепла осенью происходила постепенно. В сентябре лиственные деревья, сбрасывая листву, образовали покров, который удерживал в почве много тепла. Грибы развивались и росли уже сформированными.

Особенностью грибов является их способность к сожительству (симбиоз) с некоторыми зелеными

растениями. Например, большинство шляпочных грибов связано с корнями древесных пород. На это указывают их названия: боровик, березовик, осинник, дубовик и др.

Явление симбиоза долгое время оставалось загадкой. Только в результате настойчивых исследований ряда русских (ботаники И. С. Фаминицын, И. В. Баранецкий — 1867 г. и Ф. М. Каменский — 1881 г. и другие) и зарубежных ученых удалось разгадать эту удивительную загадку грибной жизни. Было обнаружено, что грибы не просто растут по соседству с избранными ими деревьями. Соседство оказалось более тесным. Гриб и корень срастаются в грибокорень, образуя так называемую микоризу. С углублением и расширением исследований выяснилось, что микориза снабжает дерево водой и азотистыми веществами, которые гриб берет из разлагающихся растительных остатков при помощи своего пышно разветвленного в почве мицелия. Взамен гифы гриба получают от корней зеленого растения органические (главным образом безазотистые) вещества, образующиеся в зеленых листьях. Стало быть, от такого сожительства получается взаимная выгода как для дерева, так и для гриба.

В каких лесах условия для роста грибов наиболее благоприятны? Некоторые утверждают, что грибы лучше растут в молодых лесах, в которых якобы нити грибницы лучше уживаются с молодыми, мелкими, с нежной корой корнями деревьев. Эти корни располагаются в верхнем слое почвы, и, следовательно, они более доступны для грибов. У старых же деревьев корни расположены глубоко в земле, поэтому они менее доступны для грибницы. Но это не совсем так. Грибы растут не

только в молодых, но и в старых лесах. У каждого гриба свой характер, и каждый тяготеет к своему раз избранному лесному местечку.

Как известно, белые грибы растут в старых сосновых, еловых, дубово-широколиственных и березовых лесах. Нет их лишь в осиновых и ольховых лесах. Среди молодых сосенок в зеленой траве бесполезно искать белые грибы-боровики, так же как в бору-беломошнике или в бору-черничнике невозможно встретить маслят.

Груздь настоящий (сырой), как и белый гриб, можно найти тоже в сравнительно старых лесах. В Подмосковье больше всего груздей в лесах, расположенных вдоль Октябрьской и Ярославской железных дорог.

Тенелюбивая ель — родная мать душистых красных рыжиков. Они растут колониями и не в частых, а несколько разреженных молодых ельниках, на моховых полянках, опушках, а также на более влажных местах. Светолюбивая сосна приютила ярко-оранжевые рыжики. Эти грибы урожайны в сухих, возвышенных, преимущественно в молодых сосновых лесах.

Рыжик — настоящий осенний гриб. Но это совсем не означает, что невозможно найти его в июне и собирать в течение всего лета, все зависит от того, какое оно. Рыжик и масленок — это грибы-спутники. Там, где летом собираешь маслята, ищи осенью рыжики.

Самые быстрорастущие грибы — осиновики. Чаще всего встречаются под молодыми деревцами и в лиственном мелколесье. Особенно обильно растут в осиновой поросли. В засушливое лето осиновики можно найти и в сырых, тенистых, высокоствольных осинниках.

Крепыш-черняк — красивый черный березовик не прячется в траве, растет всегда на виду и только подле берез, хоть и в смешанном лесу. Чаше встречается он в березовой молоди на опушках и пригорках изреженных березняков.

Сборщику иногда бросается в глаза неравномерность урожая грибов. Это объясняется изменением факторов роста грибов. Установилась, например, сухая, жаркая погода, и грибов на возвышенных сухих местах почти не стало, зато на пониженных участках леса, где лишняя влага из почвы испарилась, как по мановению волшебной палочки появились грибы.

Многим грибникам известно, что примерно в середине подмосковного лета в смешанных лесах, особенно там, где много березы, обильно растут березовики. Зная это, в первых числах июля 1961 г. я отправился в березовый лес, расположенный в окрестностях станции Нахабино.

Немало обошел я таких мест, где в прошлые годы в это время набирал много березовиков, но грибов не видел.

Изрядно устав, я направился домой с пустой корзиной.

Проходя заболоченным местом с редким березняком, я обнаружил березовик, а затем второй и третий. Грибы росли в высокой траве. Ножки у них были необычно тонкие, некоторые шляпки потрескались от жары. В годы с достаточным количеством осадков я не посещал этот заболоченный лес, зная, что грибов там нет. А вот в сухое лето мне удалось набрать их много.

Стало быть, ни излишней сырости, ни сухости грибы не выносят.

ВЕК ГРИБОВ



У большинства шляпочных съедобных и ядовитых грибов грибница многолетняя. В среднерусских лесах возраст плодоносящей грибницы некоторых видов грибов достигает 15—25 лет.

Когда грибница достигает полного своего развития и достаточно накопит питательных веществ для постройки плодовых тел, начинается стадия плодоношения. Причем чем благоприятнее и дольше длится рост грибницы, чем резче произошла его приостановка и чем удачнее сложились последующие условия погоды в лесу, тем обильнее нарождаются грибы.

Образованию плодовых тел у высших, базидиальных грибов предшествует слияние, как бы склеивание по длине соседних разнородных в половом отношении грибных нитей (гиф) одного и того же вида гриба.

Наибольшее количество шнуорообразной материнской грибницы находится в земле при основании ножки грибов. Вот почему рекомендуется ножку гриба срезать острым ножом, а не выдергивать ее из земли.

В местах, где утолщенные грибные нити переплетаются особенно густо и плотно, появляется комочек — начало гриба. Он формируется, еще не вылезая из земли.

До выхода на поверхность земли, особенно после теплого летнего дождя, малютка грибочек развивается за 3 часа.

Грушевидный грибок быстро растет и, приподнимаясь на ножке, вылезает на поверхность поч-

вы. Верхняя, утолщенная его часть обособляется от нижней — ножки — и превращается в шляпку.

Шляпочные грибы растут очень быстро. Я не раз оставлял обнаруженные в лесу молодые грибы, чтобы наблюдать за их ростом.

В течение одних суток и даже их части белые грибы, осиновики и березовики значительно увеличивались в своих размерах. При благоприятных погодных условиях березовики, маслята, сыроежки можно собирать уже через сутки или даже через ночь после появления их на поверхности почвы.

В урожайные годы собирать грибы на одном и том же участке можно ежедневно.

Особенность развития шляпочных грибов заключается в том, что их зачатки представляют собой хорошо сформированные элементы будущего плодового тела, быстрый рост которых происходит за счет интенсивного растягивания всех частей. В этот период гриб активно «насосывает» воду из почвы. Тургорное давление — давление содержимого клеток на их оболочку — возрастает, делая ткани гриба очень упругими. Под действием давления растягиваются все части плодового тела гриба. Одновременно быстро увеличивается число клеток ткани.

Плодовое тело гриба очень недолговечно. Его век — одна декада. Нормального размера плодовые тела шампиньона достигают через 10—12 дней после появления мицелия на поверхности почвы. Пределы возраста плодовых тел других наиболее известных шляпочных грибов еще короче (см. таблицу).

Недолговечность характерна для сочных плодовых тел. Более же сухие плодовые тела или те, ко-

Вид гриба	На какой день роста наступает созревание	Высота ножки, выросшей за пятидневку (см)	Максимальный возраст (дней)
Белый	5-й	9	11
Березовик	6-й	7	10
Валуй	6-й	8	10
Лисичка	6-й	4	10
Осиновик	7-й	12	11
Опенок	8-й	6	10

которые могут переносить временное высыхание, живут дольше. Например, трютовики, растущие на деревьях, нередко достигают десятилетнего возраста.



РАЗВЕДЕНИЕ ГРИБОВ

Более полутора веков отделяет нас от того времени, когда впервые (1820 г.) огородник Осинин, выходец из Ростова (Ярославского), начал выращивать шампиньоны в Петербурге. В те отдаленные времена грибы размножали вегетативно, а посадочным материалом служила грибница, собранная в естественных условиях. С тех пор агротехника выращивания шампиньонов непрерывно совершенствовалась. Постепенно повышался урожай грибов. Так, рекордные урожаи с небольших площадей как в нашей стране, так и за рубежом достигают теперь 12—16 и более килограммов с 1 квадратного метра. Ученым Инсти-

тута Макса Планка в Гамбурге удалось вырастить шампиньоны размером с цветную капусту.

Культурные шампиньоны гораздо полезнее, вкуснее и ароматнее диких. Шампиньоны — пока единственные грибы, которые успешно культивируют в промышленных масштабах. Предпринимались небезуспешные попытки разведения сморчков, строчков и таких лесных грибов, как белые, березовики, осиновики, рыжики и др., развитие которых зависит от определенных древесных пород.

Культура шампиньонов. Для выращивания шампиньонов не требуется больших материальных затрат. Вполне можно обойтись и без постройки специальных помещений. Инженер Ново-Краматорского машиностроительного завода А. Шевченко выращивает шампиньоны на домашней «плантации» в подвале.

Шампиньоны с успехом можно выращивать в ящиках на балконе, на террасе и даже на открытом воздухе. Используют для этой цели также сараи, землянки, небольшие затененные парники, погреба и неутепленные подвалы. Зимой грибы выращивают в утепленных подвалах, каменоломнях, штольнях шахт и пр., с температурой не более 14—16° тепла. Кровля помещений должна быть утепленной, предохранять от перегрева летом, от переохлаждения зимой.

Помещения могут быть дооборудованы обогревом и вентиляцией.

Самое трудоемкое в культивировании шампиньонов — подготовка питательной среды, т. е. навозного грунта, на котором выращиваются грибы. Для этого лучше всего брать солоmistый (а не с опилками) конский навоз (от животных, поучавших овес) из расчета 200 килограммов на

1 квадратный метр площади гряд (при высоте их 35 сантиметров) или один воз свежего конского навоза, которого вполне достаточно для приготовления грунтовой массы общей площадью в 3 квадратных метра. Для приготовления питательной среды следует использовать только свежий навоз, т. е. такой навоз, который лежал не больше 5—7 дней. Следует иметь в виду, что на субстратах из обычного конского навоза (от животных, которые получают только грубые и сочные корма) шампиньоны дают низкие урожаи.

Питательную среду летом и осенью лучше подготавливать под навесом. Желательно, чтобы площадка, на которой ведется подготовка, имела твердое покрытие — цементное или асфальтовое — и небольшой уклон. Сюда же по возможности подводится и вода. Зимой высококачественный субстрат можно приготовить только в отапливаемых помещениях. Стерилизацию питательной среды можно заменить согреванием приготовляемой навозной массы в рыхлой куче до температуры 60—70°.

К месту ферментации (брожения) навозной массы подвозят пшеничную или ржаную солому из расчета 100—150 килограммов на тонну конского навоза. Овсяную и ячменную солому использовать не следует, потому что она быстро разлагается и не придает необходимой рыхлости субстрату. Пшеничную солому можно заменить подсушенной и слегка измельченной ботвой картофеля или помидоров, остатками зеленых стеблей кукурузы, которые остаются от кормежки животных.

За 1—2 дня до закладки соломы в бурт размещают ее на площадке слоем 50—70 сантиметров

и обильно увлажняют водой или навозной жижей. Через 4—6 часов солому переворачивают и еще раз хорошо поливают, причем лишняя вода свободно стекает и отводится по канавке за площадку.

Увлажненную солому и навоз укладывают в бурт произвольной длины слоями: 25—30 сантиметров соломы и 10—15 — навоза. Высота бурта — 1,2—1,5 метра, ширина не более 1,5—2,5 метра. В тот же день или на следующий навоз и солому перемешивают и оставляют в рыхлом состоянии. Через 3—4 дня в результате деятельности бактерий навоз хорошо разогревается. Это свидетельствует о том, что процессы ферментации идут нормально. Как только навоз начнет оседать и уплотняться, бурт необходимо трижды перетряхнуть. После каждой такой перебивки грунтовая масса хорошо аэрируется, и деятельность микроорганизмов вновь активизируется.

Первое перетряхивание навозной массы проводят, используя для этого вилы, на 4—5-й день после ее укладки в бурт. Во время этой процедуры надо следить, чтобы слои, которые лежали на поверхности, были заложены в середину бурта и чтобы не оставались неразбитые комья навоза. Иногда в бурте можно обнаружить места побелевшего («седого») навоза, что указывает на его недостаточное увлажнение. Побелевшие участки надо полить водой и тщательно смешать с остальной массой. Дополнительное увлажнение необходимо проводить осторожно, так как лишнюю влагу удалить из грунтовой массы почти невозможно.

При перетряхивании к навозной массе добавляют минеральные удобрения, чем, собственно, и достигается ускоренный процесс ферментации. Удобрения тщательно измельчают и просеивают

через сито с диаметром ячеек сетки 0,5—1 сантиметр. Суперфосфат лучше использовать мелкий, порошковидный. Увлекаться удобрениями особенно не следует. Высокая концентрация минеральных солей угнетает деятельность микроорганизмов, отчего качество субстрата может значительно понизиться.

При первом перетряхивании на одну тонну грунтовой массы вносят 1—2 килограмма сульфата аммония или аммиачной селитры. Можно внести сульфат аммония, растворенный в воде, непосредственно при укладке бурта, из расчета 300 граммов на 100 килограммов субстрата. Если последний переувлажнен, то добавляют в него 5—10 килограммов алебаstra, для того чтобы уменьшить содержание свободной влаги. При влажности субстрата выше 70% норму алебаstra повышают до 20—25 килограммов. Вносят алебастр и при последующих очередных перетряхиваниях, но по мере того, как выявляется необходимость в этом. Следует заметить, что переувлажнение грунтовой массы чаще происходит в позднесенний период, когда ее готовят на открытом воздухе. Субстраты, приготовленные в августе, обычно имеют нормальную влажность.

Алебастр и удобрения могут быть внесены одновременно, однако перед этим нельзя их смешивать вместе.

Второе перетряхивание делается через 4—5 дней после первого, причем на этот раз, в зависимости от времени года и других условий, рекомендуется внести 3—5 килограммов суперфосфата на одну тонну субстрата. На склоне лета (в августе) через 2—3 дня после второй перебивки субстрат обычно готов. Осенью (в сентябре) при-

ходится перетряхивать грунтовую массу и в третий раз.

При третьем перетряхивании в смесь добавляют суперфосфат — по 3 килограмма и гипс — по 10—15 килограммов на 1 тонну. Через 3—4 дня после последней перебивки подготовку питательной среды можно считать законченной. В случае необходимости можно провести еще одну перебивку.

Грунтовая масса готова, когда солома приобретает темно-коричневую окраску, утратив присущий ей блеск, а жгут из нее при скручивании в руках легко разрывается. Запах аммиака слабый или его совсем нет. Влажность может колебаться от 50 до 60%, при этом сильно сжатая в руке подготовленная масса не выделяет жидкости, а оставляет лишь влажный след. Оптимальная реакция готового субстрата — рН 7,5.

Переувлажненный навозный грунт имеет темный, почти черный цвет, а при сжатии в руке выделяет жидкость, «мажется», «лепится», не рассыпается.

За последние 10—15 лет поголовье лошадей у нас заметно сократилось. Отсюда, естественно, и конский навоз стал дефицитным. Пришлось искать полноценный заменитель. В настоящее время в качестве заменителя конского навоза используется коровий и свиной навоз с добавлением в него значительного количества соломы (до 200 килограммов на 1 тонну навоза). Это повышает содержание углерода в массе и улучшает ее физические свойства.

Опыт и практика показывают, что можно готовить хорошие питательные среды даже из куриного помета, добавив в него на 1 тонну куриных

экскрементов 1 тонну пшеничной соломы, 20 килограммов углекислого аммония, 30 — калийной соли и 50 килограммов суперфосфата. Следовательно, для изготовления питательных сред можно использовать любой навоз, который окажется в хозяйстве.

Подготовленную навозную смесь укладывают в ящики или грядки, устроенные на полу культивационных помещений.

Ящики для выращивания грибов чаще всего изготовляют из дерева, реже из легких металлических решеток или из полимерных материалов, размером $60 \times 120 \times 15$ или $50 \times 100 \times 16$ сантиметров. Борта короткой стороны делают на 10—15 сантиметров выше для того, чтобы при отсутствии в помещении стеллажей можно было ставить ящики один на другой. Такой ящик вмещает примерно 0,1 кубометра уплотненной питательной среды. Одной тонны субстрата достаточно для заполнения 30 ящиков, поверхность которых занимает 18—20 квадратных метров.

Ящики делают не сплошными, а сбитыми из отдельных досок, что способствует лучшему доступу воздуха в питательную среду.

Гряды принято закладывать плоские и широкие. Высота их после уплотнения навоза достигает 30—35 сантиметров, ширина — от 1,25 до 1,5 метра. На один квадратный метр площади уходит примерно 100 килограммов смеси. Если гряды плоские, одной тонны подготовленного грунта хватает на 8—10 квадратных метров поверхности.

В ящики и гряды укладывают только хорошо разогретый навоз. Для того чтобы высокую температуру навоза понизить, его основательно уплотняют. Как только температура в грядах на глу-

бине 4—5 см снизится до 24° (навоз при этом не сильно увлажнен), можно приступить к посадке грибницы (мицелия).

Сажать лучше всего свежую стерильную грибницу. Порядок посадки мицелия следующий. Заостренной палочкой или непосредственно левой рукой приподнимают верхний слой субстрата шириной 3—5 сантиметров, а правой рукой кладут под него кусочек (весом 25—30 граммов) мицелия величиной с грецкий орех, на глубину 5—7 сантиметров. Если верхний слой грунтовой массы сухой, то гнезда с посаженным мицелием необходимо сверху засыпать гигроскопически влажным мелким навозом, для того чтобы мицелий отпотел и начал быстро прорастать.

На один квадратный метр площади высаживают мицелий в 12—16 гнезд, расположенных в шахматном порядке на расстоянии 20×25 сантиметров. Для этого требуется 400 граммов мицелия. Практически одной двухлитровой банки мицелия бывает достаточно на 2 квадратных метра поверхности гряд.

Мицелий для посадки можно использовать один раз. Хранить его надо при температуре от 0 до +2° не более 6—8 месяцев. При более высокой температуре +10—18° — не более 20 дней. В летний период перевозить мицелий надежнее не по железной дороге, а самолетом, так как при температуре 20° мицелий быстро портится.

Лучшее прораствание мицелия происходит при температуре питательной среды 22—25°, при умеренной влажности. При более низкой температуре рост мицелия задерживается. В сильно увлажненной среде, куда нарушен доступ кислорода воздуха, мицелий не прорастает. Через неделю-полторы

после посадки надо проверить, прижилась ли грибница. Над гнездом, где был посажен кусочек грибницы, осторожно приподнимают верхний пласт питательной среды. Если белые паутинистые нити — гифы разрослись сантиметров на 5—8 от места посадки, значит, все в порядке.

Проверить можно не один раз, а несколько. За две недели после посадки мицелий уже распространяется в радиусе 8—12, иногда 16 сантиметров вокруг посаженного кусочка. Бывает, что мицелий прорастает на поверхность субстрата. Это говорит о том, что мицелий жизнеспособный, а питательная среда подготовлена правильно, что надо безотлагательно приступить к укрытию навозного грунта землей. С операцией по закрытию грунта землей опаздывать не следует, так как оплошность эта ведет к недобору урожая грибов.

После посадки мицелия и проверки состояния его роста поверхность питательной среды становится неровной. Перед засыпкой землей грунт аккуратно выравнивают лопатой или трамбовкой. Такая процедура мицелию не вредит.

Примерно через 15—20 дней после посадки мицелия навозный грунт, уложенный в ящики и гряды, укрывают рыхлым слоем влажной земли толщиной 3—4 сантиметра. Лучшим материалом для этого может служить структурная дерновая земля без всяких примесей. Она воздухопроницаема и влагоемка. Может быть использована также просеянная смесь дерновой земли (2 части) с торфом (1 часть) нейтральной или слабощелочной реакции. Для этой цели не годится песчаная и перегнойно-парниковая почва. Первая легко пропускает воду, а в последней много всяких вредителей и возбудителей болезней.

Если покровная земля пересохла и начала растрескиваться, то ее осторожно поливают из лейки с мелкой сеткой. Увлажнение может быть проведено не более одного-двух раз за весь период от засыпки до появления первых грибов. Влажность покровного материала также поддерживают путем снижения температуры в помещении до $14-15^{\circ}$ и путем полива проходов, не допуская подмочки гряд.

Через 15—20 дней после засыпки навозного грунта землей появляются первые грибы. Вначале они растут гнездами, по 5—8 и даже по 20 и более штук. Когда мицелий разрастается, шампиньоны растут равномерно.

С момента появления плодовых тел помещение систематически (два-три раза в день) проветривают, используя принудительную вентиляцию. Воздух в помещении должен быть свежий, но нельзя допускать сквозняков. Оптимальная температура воздуха во время плодоношения $14-16^{\circ}$. Для поддержания постоянной влажности хорошо ставить кадки с водой, регулярно поливать дорожки и опрыскивать отопительные приборы.

Покровную землю на навозном грунте все время поддерживают в увлажненном состоянии, опрыскивая ее два-три раза в неделю или через день после сбора грибов. Опрыскивать надо очень осторожно, чтобы вода не размывала земляного слоя и не проникала в навоз.

Дело в том, что мицелий шампиньона нормально растет только в гигроскопически увлажненном навозе, а плодовые тела шампиньона — в обильно увлажненной земле. Поэтому с начала плодоношения шампиньонов необходимо регулярно поливать землю с таким расчетом, чтобы она никогда не пе-

ресыхала, но в то же время не допускать сильного переувлажнения. При попадании воды в субстрат мицелий погибает.

Вода для полива должна быть не ниже 10—12°. Реакция ее должна приближаться к нейтральной. Сильнощелочная или кислая вода для полива малопригодна. Для поддержания в земле нейтральной реакции в воду при поливе рекомендуется добавлять известь.

Собирают грибы, когда шляпки (в зависимости от сорта) достигнут 4—6 сантиметров в диаметре, а пленка, прикрывающая пластинки, еще не разрывается. Плодоносят шампиньоны волнами, собирают их через один-два дня. Грибы не срезают, а легонько выкручивают, вращая их вокруг оси и придерживая за ножку. Место, откуда был взят гриб, сразу же присыпают свежей землей средней влажности, слоем 0,5—1 сантиметр. Сбор урожая продолжается на грядках в течение двух-трех месяцев, на стеллажах и в ящиках — полтора-два месяца. Средняя урожайность грибов — 5—6 килограммов и более с 1 квадратного метра. По истечении этого срока надо засыпать в ящики новый навозный грунт и вновь посадить мицелий. Таким образом, можно в год собрать два урожая шампиньонов.

Весной, как только оттает и согреется земля, шампиньоны можно выращивать на грядках открытого грунта в тенистых местах. Место надо выбрать сухое, защищенное от сильных ветров. Грядки можно делать как на поверхности почвы, так и заглубленные. Ширина поверхности грядок — 1—1,5 метра, длина произвольная. Для заглубленных грядок выкапывают канаву шириной 60—90 и 30—40 сантиметров глубиной. На дно канавы

укладывают слой битого кирпича, щебня толщиной 8—10 сантиметров. Наверх насыпают подготовленный навозный грунт и уплотняют. В заглубленных грядках поддерживается наиболее ровная температура, и они меньше пересыхают. Грядки по мере надобности поливают.

Закладывают навозные гряды в конце апреля или в начале мая, мицелий высаживают в конце мая. Плодовые тела в этом случае появляются в конце июня, и рост их продолжается до конца сентября.

Навозные гряды от проливных дождей, суховея и непосредственного воздействия на плодовые тела солнечных лучей защищают укрытиями в виде шалашей, навесов, щитов. Для этого можно использовать солому, камыш, толь, старый тес и другие материалы. Для регулирования температуры и влажности в грядах их то накрывают щитами, то открывают либо дополнительно увлажняют субстрат.

Нередко можно наблюдать значительные потери урожая грибов от поражения их различными плесеньями, бактериями, клещами, грибными мушками и пр. Стало быть, здесь необходим строгий санитарно-профилактический режим. Необходима санитарная обработка спецодежды и рабочего инвентаря.

Кстати, надо сказать и о том, что производство мицелия — довольно длительный процесс. Это сложное дело требует специальных помещений, специального оборудования и строжайшего соблюдения микробиологических требований. Занимается выращиванием стерильного мицелия (грибницы) единственная в стране производственная лаборатория совхоза «Заречье» Одинцовского района Мо-

сковской области. Отсюда рассылают мицелий (только ящиками) в адреса организаций, с которыми был заключен предварительный договор.

Желающие приобрести грибницу шампиньона могут обратиться в магазин «Семена — почтой» по адресу: Московская область, Одинцовский район, поселок Лесной Городок, Рассадная улица, 2.

Культура сморчков и строчков.

В 30-х годах небезуспешно окончились попытки выращивания на грядках сморчков и строчков. Подготовка почвы состояла в легком рыхлении и в делении на грядки, которые сверху прикрыли перегнившей еловой корой, или старыми опилками, или золой и листовным перегноем. В качестве материала для посева использовали споры грибов, полученные путем разбалтывания в воде грибных шляпок, мякоть шляпок и ножек, а также комки почвы, зараженные грибницей строчков и сморчков. После посева грядки покрыли лесным перегноем и еловыми ветками. Урожай был получен весной следующего года. Было замечено, что для развития этих весенних грибов требуется лишь лесной перегной.

Разведение микоризных грибов.

В эти же годы пытались искусственно выращивать белые грибы, березовики, осиновики и рыжики под соответствующими древесными породами. Вместо рыхления почвы в конце июня проводили круговую окопку деревьев и обрезку их корней на уровне кроны, для того чтобы удалить старые микоризные корни, убрать прилегающую к обрезанным корням землю, зараженную грибницей прошлых лет. Глубина окопки — 20 сантиметров, ширина — 20—30 сантиметров. Канавку засыпали свежим перегноем (не зараженным грибами),

а сверху укладывали увлажненный мох. В конце августа, когда под окопанными деревьями проросли молодые корешки, посеяли споры микоризных грибов. В сентябре споры проросли, и прижившиеся грибницы проникли в слой окружающей земли и в прикрывающий ее мох. На следующий год после посева появились плодовые тела, сначала березовика, затем рыжика и осиновика. На посевах белого гриба также появилось по несколько экземпляров грибов.

Практика разведения таких грибов показала, что лучше всего пересаживать комки почвы, содержащие мицелий, к предварительно обнаженным корням деревьев, с последующей засыпкой их лесным перегноем, который сверху укрывают мхом. Разводить грибы нужно под молодыми деревьями в возрасте 15—20 лет. Из всех испытанных грибов наиболее податливым к разведению оказался березовик.

А возможна ли жизнь лесного гриба-микоризообразователя без дерева? Можно ли, скажем, белые грибы выращивать в теплице или на грядках в огороде?

Раньше думали, что дерево может прожить и без грибов. Но, оказывается, лес, посаженный в степи без грибницы, совсем плохо растет и в конце концов погибает. Теперь точно известно, что осиновик не случайно растет под осиной, а березовик — под березой. Гриб питается с помощью дерева и питает его сам.

Грибы капризны и весьма прихотливы, их не так-то просто вырастить на грядке. Например, в микрофлоре среды, в которой растет белый гриб, обнаружено 64 вида различных бактерий. В процессе развития гриба немаловажную роль играют

так называемые эколого-климатические условия: род почвы, влажность и т. д.

Над решением проблемы выращивания белого гриба искусственным путем уже несколько лет работают ученые Краковского сельскохозяйственного института в Польше. Ученым удалось «заставить» споры белого гриба прорасти. Из спор получены маленькие грибки, которые дальше, к сожалению, не развивались, но исследователи считают, что выращивание из спор нормально развитых грибов возможно.



ВИДЫ ГРИБОВ

Общее число видов шляпочных грибов (съедобных и поганок), распространенных на территории Советского Союза, по приблизительным подсчетам, достигает 2500—3000, съедобных же около 200 видов.

Все эти съедобные и ядовитые шляпочные грибы представляют собой два класса высших грибов. Класс базидиальных (базидиомицеты) грибов, в который соответственно входят семейства трубчатых, трутовиковых, пластинчатых, рогатиковых, ежевиковых и дождевиковых грибов. Класс сумчатых (аскомицеты) представлен здесь некоторыми видами из семейства сморчковых и группы трюфелевых грибов.

В помощь начинающим грибникам здесь описано более 70 видов съедобных грибов, которые собирают и используют в пищу, а также наиболее распространенные ядовитые грибы, которые неопытными сборщиками могут быть приняты за съедобные.

Описание некоторых видов грибов, растущих в лесах Подмоскowsья и центра нечерноземной полосы, дано несколько шире, с учетом опыта сбора в этом густонаселенном районе.

СЪЕДОБНЫЕ ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ



Белый гриб. Ценный шляпочный гриб первой категории. Белым он называется потому, что трубчатый слой нижней поверхности шляпки у молодых грибов белый и остается таким после сушки. У других видов грибов этого семейства трубчатый слой после сушки чернеет.

Местные названия белого гриба — боровик, коровка и др.

Белый гриб, пожалуй, самый крупный и самый ценный из всех шляпочных грибов. Этот гриб используют в пищу свежим (вареным и жареным), сушеным и маринованным, соленым и запеченным в пироге, а также в виде порошка и экстракта.

Гриб богат витаминами. Кроме того, в нем найдены антибиотики, которые смертельны для палочек, вызывающих кишечные расстройства. Имеются данные, что этот вкусный гриб содержит и противоопухолевые вещества.

Белые грибы — богатство наших лесов. Не случай-



Белый гриб.

но у грибников важнейшим показателем успеха служит количество белых грибов, собранных ими в течение дня.

Шляпка белого гриба в диаметре достигает 8—20, а иногда 27 сантиметров. Сначала она полушаровидная, но по мере старения становится выпуклой и даже плоской. Встречаются, правда довольно редко, зрелые экземпляры, у которых края шляпки бывают немного завернуты кверху.

Окраска шляпок у белых грибов самая разнообразная — от почти белой до темно-бурой. Она зависит от возраста гриба, сезона и характера леса. Шляпки белых грибов, растущих в березовых, грабовых и дубовых лесах, имеют грязно-белую или светло-буроватую с красным оттенком окраску, в сосновых лесах — темно-бурую, в еловых — бледно-розовую или красновато-бурую. У молодых грибов она светлее, у старых темнее. Верхняя сторона шляпки у белых грибов, растущих летом, светлее, чем у более поздних. У белых грибов, растущих в укрытии, шляпки светлые, а у молодых грибов, растущих во мхах, под густым молодым ельничком, под листвой, — даже белые и розовато-белые.

Трубчатый слой внизу шляпки белого гриба мелкопористый, сначала белый, позднее желто-зеленый. Молодые шляпки белых грибов, как уже говорилось, питательнее.

Ножка гриба короткая, толстая, плотная, сначала клубневидная, потом несколько вытянутая, беловатая или светло-бурая с белым сетчатым рисунком в верхней части, который может распространяться и на всю ножку. Грибы, растущие на пониженных участках леса, при отсутствии дождей, а также в высоких мхах, чаще имеют длинную и ровную ножку, без всяких утолщений.

Мякоть плотная, сахарно-белая, без особого вкуса, но с приятным запахом ореха. Режь ее ножом, ломай пальцами, положи гриб в печку сушить — мякоть не потеряет своей белизны.

Встречается белый гриб часто, местами очень обильно, по всей территории Советского Союза, но больше всего в Западной Украине, Белоруссии, центральных областях РСФСР, в Верхнем и Среднем Поволжье. Растет в березовых, дубовых, сосновых, еловых, грабовых лесах, одиночно или группами, с мая по октябрь.

В Подмоскovie первые белые грибы — колосовики начинают встречаться в июне. Их появление совпадает с колошением озимых хлебов (ржи). Держатся эти грибы недолго — декаду-полторы, а затем исчезают.

Появление первых белых грибов вызывается благоприятными весенне-летними условиями, которые, как правило, складываются к этому времени. После таяния снега и весенних дождей почва в лесах всегда богата влагой, а длинные, нередко безоблачные дни мая и первой половины июня дают много тепла. Эти условия способствуют развитию грибницы и образованию плодовых тел.

С наступлением летней жары, при отсутствии дождей, почвенная влага в лесу быстро испаряется, и тогда грибница перестает развиваться, грибы как бы пропадают.

В июне белые грибы-колосовики появляются на открытых участках леса, на высоких местах с низкой травой, чаще там, где почва менее рыхлая и хорошо прогревается солнцем. Они растут вблизи стволов берез, елей и сосен, но в затененных местах, в высокой густой траве почти не появляются.

В р
рать б
Яросл
тей, и
рах, н
дорога
усом.

В
лето —
и раст
Хорош
холод
ятные
ния г
берез
стах.

Бе
ков и
ка, в
старн
ди кр

В
ся в
ния н
групп
прихо
нема

О,
гриб
тил у
лянк
опущ
40 м
белы
полн

Мякоть плотная, сахарно-белая, без особого вкуса, но с приятным запахом ореха. Режь ее ножом, ломай пальцами, положи гриб в печку сушить — мякоть не потеряет своей белизны.

Встречается белый гриб часто, местами очень обильно, по всей территории Советского Союза, но больше всего в Западной Украине, Белоруссии, центральных областях РСФСР, в Верхнем и Среднем Поволжье. Растет в березовых, дубовых, сосновых, еловых, грабовых лесах, одиночно или группами, с мая по октябрь.

В Подмоскowie первые белые грибы — колосовики начинают встречаться в июне. Их появление совпадает с колошением озимых хлебов (ржи). Держатся эти грибы недолго — декаду-полторы, а затем исчезают.

Появление первых белых грибов вызывается благоприятными весенне-летними условиями, которые, как правило, складываются к этому времени. После таяния снега и весенних дождей почва в лесах всегда богата влагой, а длинные, нередко безоблачные дни мая и первой половины июня дают много тепла. Эти условия способствуют развитию грибницы и образованию плодовых тел.

С наступлением летней жары, при отсутствии дождей, почвенная влага в лесу быстро испаряется, и тогда грибница перестает развиваться, грибы как бы пропадают.

В июне белые грибы-колосовики появляются на открытых участках леса, на высоких местах с низкой травой, чаще там, где почва менее рыхлая и хорошо прогревается солнцем. Они растут вблизи стволов берез, елей и сосен, но в затененных местах, в высокой густой траве почти не появляются.

В раннюю летнюю пору мне приходилось собирать белые грибы-кокосовики в лесах Московской, Ярославской, Калининской и Рязанской областей, и всегда я находил их где-нибудь на буграх, насыпях, у старых канав, на заброшенных дорогах и тропах, лужайках с сухой травой беломусом.

В первой половине августа, а в засушливое лето — во второй, белых грибов появляется больше, и растут они до конца сентября, иногда и позже. Хорошо прогретая летом почва, обильные, еще не холодные сентябрьские дожди создают благоприятные условия для бурного развития и плодоношения грибов. В эту пору они растут везде, где есть береза, дуб, ель и сосна, в самых неожиданных местах.

Белые грибы можно обнаружить у муравейников и в седом белоусе, в цветах грушанки и майника, в ягодниках черничника и брусничника, в кустарниках ивняка, вереска и можжевельника, среди красных мухоморов и желтых валуев.

В это время года многие грибники направляют-ся в большие лесные массивы, не обращая внимания на березовые или дубовые рощицы и отдельные группы деревьев, и допускают ошибку. Мне не раз приходилось посещать такие рощицы, находить немало белых грибов около отдельных деревьев.

Однажды в сентябре мы с товарищем собирали грибы. Войдя в березняк, заметили, что его посетил уже не один грибник. Осмотрев три-четыре полянки и не обнаружив грибов, мы направились к опушке, а затем к группе берез, стоящих в 30—40 метрах от рощи. Берез стояло всего четыре, а белых грибов около них было столько, что мы заполнили ими доверху свои корзины.

В конце сентября — начале октября белые грибы, как говорят, начинают сходиться. Длинные холодные ночи сопровождаются заморозками, дни становятся короче, солнечные лучи слабее греют почву. Обнаруживать грибы становится трудно под опавшей листвой.

В эту пору нужно собирать белые грибы среди старых берез, елей и дубов, а в молодых лесах их в это время почти нет.

С белым грибом имеет некоторое сходство несъедобный желчный гриб, который отличается от белого грязно-розоватым низом шляпки, темным сетчатым рисунком на ножке, горькой мякотью.

Полубелый гриб. Гриб съедобный, второй категории. Шляпка выпуклая, позже плоско-выпуклая, 6—8 сантиметров в диаметре, слегка бархатистая, бледно-охряная, желто-коричневая, при засыхании иногда растрескивается.



Полубелый гриб.

Поверхность трубчатого слоя у молодого гриба ярко-желтая, позднее зеленовато-желтая. Ножка желтая, в нижней части иногда утолщенная и слегка красноватая. Мякоть плотная, светло-желтоватая. Споры светло-буроватые.

Гриб встречается довольно редко и необильно в широколиственных лесах. Растет в августе, а в лиственных лесах торной части Крыма — в июне, сентябре.

В пищу идет в свежеприготовленном виде; гриб можно и сушить.

Дубовик обыкновенный (двойник боровика по форме). Гриб съедобный, второй категории.

Шляпка сначала полушаровидная, потом выпуклая, оливково-бурая, желтовато-буроватая, буровато-сероватая. Диаметр шляпки 3—12 сантиметров. Нижняя поверхность шляпки мелкопористая, сначала зеленовато-желтая, но вскоре становится ярко-красной, от надавливания синее. Ножка от яйцевидной до цилиндрической формы, с сетчатым рисунком. Мякоть крепкая, лимонно-желтая, на изломе синее, но потом снова становится грязно-желтоватой, без особого запаха и вкуса.

Дубовик обыкновенный встречается реже, чем белый гриб, преимущественно на юге лесной зоны европейской части Советского Союза и на Кавказе. В Подмосковье растет в июне — октябре, чаще всего в дубовых лесах. Используется гриб в свежем, приготовленном (вареным и жареным) и сушеном виде.

Иногда этот гриб путают с близкими к нему видами, имеющими красную поверхность трубчатого слоя, например с сатанинским грибом, отличающимся от дубовика светлой, сероватой или кожисто-желтой окраской шляпки и несколько неприятным запахом мякоти.

Серо-коричневый синяк. Гриб относится ко второй категории. Местные названия: дубовик, красик, синик, глухой боровик. По внешнему виду очень сходен с белым грибом, но отли-



Дубовик обыкновенный.



Серо-коричневый синяк.

Шляпка молодого гриба полукруглая, потом подушковидная, темно-коричнево-сероватая, слабобархатистая, от 5 до 20 сантиметров в диаметре. Трубочки, расположенные на нижней поверхности шляпки, с красноватыми мелкими порами. Ножка при основании клубневидно-утолщенная, беловато-желтоватая, вверху с красноватыми сетчатыми хлопьевидными прожилками. Мякоть толстая, беловато-желтоватая.

Гриб растет повсеместно, начиная с умеренных широт до наших субтропиков, в лиственных, преимущественно дубовых, лесах, в июле — октябре. Встречается синяк и под старыми березами и вековыми липами. Используется в свежеприготовленном (вареным и жареным) и сушеном виде.

Осиновик. Ценный гриб второй категории. В народе осиновик называют подосиновиком, красным грибом, краснюком или красноголовиком.

Плодовые тела крупные. Шляпка диаметром 4—30 сантиметров, сначала полушаровидная, потом выпуклая и до подушковидной, войлочная или голая, сухая, иногда со свисающей по краю кожицей. Окраска шляпки бывает красная, оранжевая, желтая, редко сероватая или белая. Нижняя поверхность шляпки мелкопористая, вначале белая, затем серого и до грязно-серо-коричневатого цвета. Ножка высокая, книзу утолщенная, белая, с про-

долговатыми белыми, коричневыми или черными чешуйками. Мякоть крепкая, на изломе быстро синеет, затем становится темно-серой или черной.

Осиновик встречается часто, иногда очень обильно. Растет одиночно и группами, в лиственных и хвойных лесах, на разных почвах, в тундре среди кустарниковых берез. Осиновик широко распространен в лесах Подмосковья и центральных нечерноземных областей. Здесь он предпочитает разреженные осинники. Первые осиновики-колосовики появляются в мае, чаще в июне и растут до поздней осени.

Если судить по названию гриба, то осиновик, казалось бы, должен расти исключительно в осинниках.

Практика сбора осиновиков показывает, что этот гриб растет не только с осинкой, но и с некоторыми другими древесными породами. Видимо, поэтому различают ряд форм осиновика. Красный — с красной и темно-красной шляпкой на белой ножке с волокнистыми чешуйками — обычно растет в осинниках на прокошенных полянах и на старых покосных лесных дорогах целыми «стадами»; буровато-желтый — с черными чешуйками на ножке — растет в сосняках и березняках; серый — в тополевых лесах; белый — во влажных сосновых лесах с примесью ели и других пород.

Однако грибники, как правило, этих форм не различают, так как ценность их одна и та же.



Осиновик.

Осиновик употребляют в пищу в свежем (вареным и жареным), сушеном и маринованном виде, редко в соленом. Следует заметить, что при сушке осиновик чернеет, а отвары супов и бульоны из него получаются темные.

Сходства с ядовитыми или несъедобными грибами осиновик не имеет.

Березовик. Ценный гриб второй или третьей (белая болотная форма) категории. Его местные названия — подберезовик серый, гриб или серенький, черный гриб или черныш, обабок.

Шляпка гриба вначале выпуклая, затем подушковидная, голая или тонковолокнистая, сухая, серая, чаще серо-буроватая, иногда черная. Трубчатый слой у березовиков мелкопористый, обычно серого цвета, у старых грибов неровный, слегка выпуклый, с более крупными трубочками. Диаметр шляпки 15—16 сантиметров. Ножка часто книзу утолщенная, сплошная, белая, с продолговатыми белыми, серыми, бурыми или черными чешуйками. Мякоть белая, на изломе долго не темнеющая и не дающая сока.

Встречается разновидность березовика (особенно при серой или пятнистой шляпке), у которого мякоть на изломе розовеет. У молодых грибов мякоть плотная, а у зрелых более рыхлая.

Березовик широко распространен по всему Советскому Союзу. Его можно встретить в Арктике, на Кавказе и в



Березовик.

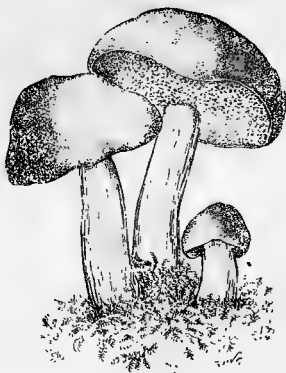
Средней Азии. Растет он в мае — октябре, одиночно или группами, на самых разных по составу и увлажненности почвах и только в березовых или смешанных с березой лесах. В лесах Подмоскowsья появляется в первой половине лета и продолжает расти до осени.

Размеры плодовых тел гриба и их окраска весьма изменчивы. В нашей стране встречаются до 12 форм березовика. По форме различают: березовик обычный серо-бурый, белый мелкий болотный, с черной шляпкой и розовеющей мякотью, арктический с мелким плодовым телом и светло-буровой шляпкой и др. Сборщики грибов, как правило, форм этих не различают и собирают все. Исключение составляет белый (болотный) березовик, у которого мякоть слабая, и поэтому гриб часто бывает почти непригоден для заготовки впрок. Гриб используется в пищу в огромном количестве свежим, сушеным и маринованным. При высушивании чернеет и относится к «черным» грибам.

На березовика похож его двойник — съедобный грабовик, который встречается в грабовых лесах на юге и западе европейской части нашей страны. Мякоть грабовика на изломе синеет, как у осиновика. В науке он известен как гриб Василькова.

Моховик зеленый. Гриб третьей категории. В некоторых местностях его называют решетником, подрешетником.

Шляпка выпуклая, тонковолокнистая, иногда в мелких трещинах, оливково-бурая или желтовато-оливковая. Диаметр шляпки 4—12 сантиметров. Трубчатый слой приросший или даже слегка низбегающий по ножке, с крупными, неровными, угловатыми порами, ярко-желтый, позднее зеленовато-желтый. Ножка цилиндрическая, короткая, без



Моховик зеленый.

колец, плотная, желтая иногда красноватая или с красноватым оттенком. Мякоть некрепкая, беловатая или светло-желтоватая.

Моховик зеленый встречается часто, иногда обильно, в хвойных и лиственных лесах нашей страны. Растет обычно одиночно, в июне — октябре.

Моховик зеленый имеет много форм, различающихся окраской шляпки и характером поверхности ножки. Используется обычно в свежеприготовленном (вареном и жареном) виде. Некоторые любители молодые грибы маринуют. При сушке грибы чернеют.

Моховик желто-бурый. Гриб третьей категории. Моховик желто-бурый население и заготовители называют моховиком, хотя в науке его обычно относят к роду маслят. В некоторых местностях его называют болотовиком, в других — козляком.

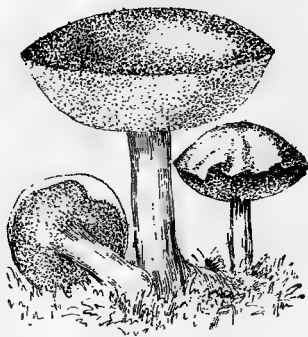
У моховика желто-бурого шляпка диаметром 5—10 сантиметров, выпуклая, иногда плоская, с тонким краем, вначале тонковолочная, затем волокнисто-чешуйчатая, сухая, охристо-желтая, коричневатая или буроватая. В сырую погоду шляпка слизистая. Трубчатый слой с мелкими, неровными порами, вначале тускло-желтый, затем желто-оливковый. Ножка короткая, чаще цилиндрическая, сплошная, бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком. Мякоть бледно-оранжевая или желтоватая, на изломе несколько синеющая.

Моховик желто-бурый встречается часто и местами обильно особенно в северной зоне европейской части страны. Он растет одиночно и группами, в июле — октябре, обычно во влажных сосновых лесах. В сырую погоду этот гриб иногда появляется на возвышенных участках леса.

Гриб используется в свежем (вареном и жареном) и маринованном виде. Сушат его редко.

Козляк. Гриб относится к третьей категории. Шляпка у молодых грибов выпуклая, у старых плоская, обычно с волнистым и несколько загнутым кверху краем, голая, слизистая, охристо-розовая или буро-желтоватая кожица сдвигается только по краю. Диаметр шляпки 4—11 сантиметров. Трубчатый слой прирос к ножке или слегка низбегающий, с широкими, угловатыми, неровными порами, серовато-желтый, позднее буровато-оливкового цвета. Ножка тонкая, цилиндрическая, нередко согнутая, гладкая, одного цвета со шляпкой, иногда светлее ее. Мякоть желтоватая, со слабым приятным запахом, на изломе слегка синее.

Козляк встречается часто и местами довольно обильно, особенно в северной зоне. Растет одиночно и группами, с июня по октябрь. Гриб предпочитает влажные сосновые леса, растет и на сфагновых болотах, зарастающих сосной. Используется в пищу свежим (вареным и жареным) и маринованным. Молодые грибы пригодны для сушки и засолки.

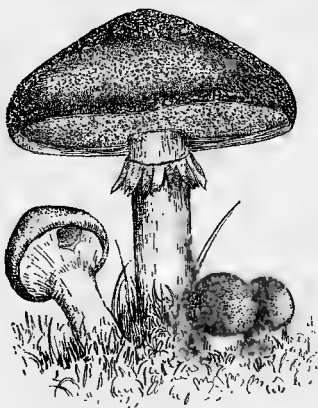


Масленок поздний (маслюк, масленик.) Гриб второй категории. Шляпка вначале выпуклая, позднее почти плоская, с бугорком по середине, с легко отделяющейся слизистой кожицей, до 10 сантиметров в диаметре. Окраска шляпки шоколадно-буроватая, иногда с фиолетовым оттенком, выцветающая до желтой или серовато-желтой. Нижняя поверхность шляпки мелкотрубчатая, бледно-желтого цвета. Ножка короткая, цилиндрическая, сплошная, в верхней части усажена мелкими бородавочками, вначале бледно-желтоватая, позднее лимонно-желтая.

У молодого гриба в верхней части ножка соединена со шляпкой белой пленкой (покрывало), которая с ростом гриба разрывается, образуя на ножке кольцо. Мякоть белая и желтоватая, на изломе не меняется, без особого вкуса, с приятным фруктовым запахом. Масленок поздний встречается часто, иногда обильно, в европейской части СССР и

в Сибири. Растет всюду, где есть сосновые леса, особенно молодые, на опушках и близ дорог. Растет обычно группами, с мая по октябрь.

В Подмоскovie масленок начинает расти в начале июля и держится до поздней осени. Растет он здесь в сосновых лесах, особенно в молодых посадках, среди сосновой поросли и на пожарищах. Обилие маслят наблюдается после теплых дождей.



Масленок поздний.

Особых форм у масленка позднего не выделяют, кроме редко встречающейся — с белой шляпкой. Гриб этот используется в большом количестве свежим (вареным и жареным) и маринованным. Сушат гриб редко. При заготовке он становится очень тонким и ломким.

Масленок лиственничный. Гриб съедобный, второй категории. Шляпка диаметром 5—10 сантиметров, золотисто-желтая, желтая, оранжево-красная или красно-бурая. Нижняя поверхность шляпки грязно-коричнево-желтая или даже красновато-коричневая, низбегающая на ножку, поры угловато-округлые, вначале мелкие, а затем, по мере роста шляпки, становятся более округлые. Ножка цилиндрическая, сплошная, волокнистая, без бородавочек вверху, цвет ножки коричнево-красный до желтого, позднее до грязно-коричневого, с пленчатым желтоватым кольцом (остаток покрывала). Мякоть лимонно-желтого цвета, на изломе постепенно буреет.

Масленок лиственничный встречается часто, но не обильно, в лиственничных лесах, одиночно и группами, в мае — октябре.

Различают две формы масленка лиственничного: со светло-желтой и с темной красно-бурой шляпкой. Используется в пищу свежим (вареным и жареным) и маринованным.

Масленок лиственничный легко отличить от масленка позднего по окраске шляпки и желтоватому кольцу на ножке, а от масленка зернисто-



Масленок
лиственничный.



Масленок зернистый.

го — по наличию кольца. На ножке масленка лиственничного нет мелких бородавочек, что тоже отличает его от указанных грибов.

Масленок зернистый. Гриб ценится наравне с масленком поздним. Он распространен очень широко в южных областях, например на Кавказе. Лучше растет в сосновых лесах.

Масленок зернистый используется в свежеприготовленном (вареном и жареном) и маринованном виде. Сушат гриб редко.

Гриб очень похож на масленок поздний, отличается от него только тем, что у него нет пленчатого кольца на ножке. Грибники эти два вида не различают.



ТРУТОВИКИ СЪЕДОБНЫЕ

Кто не встречал трутовиков на древесных стволах? Эти грибы с возрастом твердеют и становятся «деревянными». Но, безучастно рассматривая торчащие на стволах деревьев копытообразные наросты, грибник-любитель и не подозревает, что трутовики — сородичи и березовикам, и белым грибам и что некоторые их виды съедобны в молодом возрасте. У них мягкая с приятным грибным запахом сочная ткань. Трутовики можно смело собирать, среди них нет ядовитых видов. Запомните, что эти грибы лучше подольше варить, чем жарить.

Трутовик овечий. Гриб четвертой категории, съедобен в молодом возрасте.

Белая или беловатая шляпка диаметром 6—8 сантиметров, выпуклая. Трубчатый слой мелкопористый, с короткими трубочками. Ножка расположена несколько эксцентрично, довольно толстая. Мякоть по сравнению с обычными трубчатыми грибами плотноватая.

Трутовик овечий растет в сентябре, чаще в хвойных лесах (ель), встречается он иногда в дубравах, очень редко и необильно, небольшими группами или единичными экземплярами. Используется в пищу свежим (вареным и жареным).

Трутовик пестрый. Гриб четвертой категории, съедобен в молодом возрасте.

Шляпка полукруглая, сравнительно нетолстая, желтоватая, с крупными буроватыми чешуйками, 6—32 сантиметра в диаметре. Поры трубочек крупные, угловатые, с неровными зубчатыми краями. Ножка одного цвета со шляпкой, у основания черная, расположена эксцентрично или сбоку. Мякоть гриба белая, с приятным запахом, у молодых грибов сочная, позже становится жесткой, пробково-деревянистой.

Гриб растет на древесине лиственных пород, обычно на ильмах, а в Крыму большей



Трутовик овечий.



Трутовик пестрый.



частью на вязах. Встречается довольно часто, но необильно, в июне — августе. Употребляется в пищу в свежеприготовленном виде, сушеный — в порошке.

Трутовик разветвленный. Гриб съедобен в молодом возрасте. Относится к четвертой категории.

Плодовое тело состоит из сильно разветвленной белой ножки высотой до 12 сантиметров. Разветвления скученные, с большим количеством отдельных округлых, не сливающихся друг с другом шляпок.

Шляпки от светло-буровой до темно-буровой окраски, редко белой, в средней части вдавленные, диаметром 2—5 сантиметров. Трубчатый слой белый, мелкопористый, с очень короткими трубочками. Мякоть белая, с приятным грибным запахом.

Встречается гриб очень редко, необильно, в широколиственных лесах, и притом только в южных местностях. Растет в июле — августе. Употребляют в пищу в свежеприготовленном и сушеном виде.

Трутовик серно-желтый. Гриб четвертой категории. Съедобен в молодом возрасте. Отдельная шляпка в виде округлой, нередко веерообразной пластины, сидячая или суженная в короткую ножку, вначале светло-оранжевого, затем серо-желтого цвета, толщиной 2,5—6 сантиметров. Весь гриб 17—30 сантиметров в ширину.

Часто несколько шляпок сливаются основания-

ми одна с другой. Трубочки короткие, одноцветные, со шляпкой, с очень мелкими отверстиями. Мякоть у молодых грибов светло-оранжевая, довольно сочная, сырообразная, с приятным запахом, с возрастом становится сухой и жесткой.

Растет гриб в июне — августе на лиственных породах деревьев, чаще на дубе и ветле. Встречается довольно часто, но не обильно. В пищу идут только молодые грибы в свежеприготовленном виде.

Баран-гриб. Издалека этот гриб похож на куст, напоминающий по форме и цвету серого барана. Его так и называют — «баран». Официальное его название дрягель. Это съедобный гриб четвертой категории. По вкусу он, пожалуй, не уступит белому.

Плодовое тело состоит из множества сросшихся друг с другом тонких бесформенно-волнистых листоватых шляпок, редко достигающих толщины 0,5 сантиметра, сероватого цвета, переходящих к основанию в белую разветвленную ножку. Трубочатый слой белый, мелкопористый, с короткими трубочками. Мякоть белая, имеет приятный грибной запах, усиливающийся при высыхании.



Трутовик серно-желтый.



Баран-гриб.

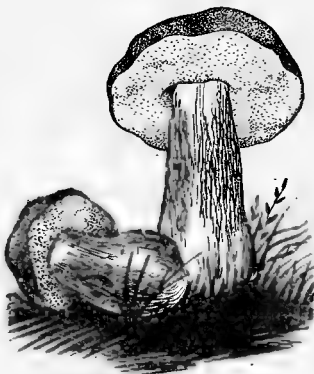
Встречается гриб в августе — сентябре в широколиственных и хвойных лесах, очень редко и не обильно. Употребляется в пищу в свежем и сушеном виде. Можно приготавливать из него грибной порошок.

Баран-гриб может быть очень большим. В сентябре 1967 г. под деревней Березино Владимирской области одному грибнику удалось найти гриб весом 4 килограмма, высотой 35 сантиметров, длиной 50 сантиметров.



НЕСЪЕДОБНЫЕ ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ

Желчный гриб. Желчный гриб в молодом возрасте очень похож на белый гриб, а отдельные экземпляры его — на березовик. Отличать его от белого гриба и березовика следует по темному сетчатому рисунку на ножке (у белого гриба он белый), розовому низу шляпки и горькой мякоти. Чтобы проверить это, можно осторожно дотронуться языком до низа шляпки.



Желчный гриб.

Шляпка вначале полушаровидная, но по мере роста становится подушковидной, 5—12 сантиметров в диаметре. Окраска шляпки буроватая или коричневая, с серым или желтым оттенком. Трубчатый слой нижней поверхности шляпки с мелкими порами, блед-

но- или грязно-розоватый. Ножка сначала клубневидная, позднее вытянутая, одного цвета со шляпкой, но немного светлее ее. Мякоть белая, на изломе розовеет, крепкая. Желчный гриб встречается довольно часто и местами обильно в европейской части нашей страны, в Сибири и на Кавказе. Растет с июля по октябрь в хвойных лесах на песчаной почве, изредка на гнилых пнях или основаниях стволов, одиночно и группами.

Перечный гриб. Перечный гриб напоминает маслят и моховиков, отличается от них малым размером, крупными, неровными порами трубчатого слоя и желтовато-красноватым оттенком, жгучей горькой мякотью. Несъедобен из-за горького перечного вкуса. Случаи отравления этим грибом неизвестны.

Гриб мелкий. Шляпка выпуклая или плоская, бархатистая, в сырую погоду слизистая, с легко снимающейся кожицей. Окраска коричневая или рыжеватая. Размер шляпки до 6 сантиметров в диаметре. Трубчатый слой прирос к ножке. Ножка тонкая, цилиндрическая, часто суженная книзу, изогнутая, бурая или рыжеватая, у основания желтая. Мякоть розовато-желтая, на изломе не меняется, без особого запаха.

Перечный гриб встречается нечасто и необильно, больше в северной зоне страны. В Подмосковье растет повсеместно с июля по октябрь, чаще всего в еловых лесах, одиночно.



Перечный гриб.



Сатанинский гриб.

Сатанинский гриб. Гриб несъедобен из-за неприятного запаха мякоти. Считался ядовитым, за что и получил свое название. Но имеются сведения, что его тоже едят вареным и жареным.

Плодовое тело крупное, мясистое. Шляпка достигает 20 сантиметров в диаметре. Верхняя поверхность шляпки сероватая или жел-

тая. Трубочки нижней поверхности шляпки желтые, длинные, по краю красные. Ножка оранжевая, толстая, у основания вздута, в верхней части покрыта сетью тонких красных жилок.

Мякоть этого гриба беловато-желтая, на изломе краснеет или синеет.

Сатанинский гриб встречается редко, преимущественно в лиственных лесах,

ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ

Груздь настоящий. Крупный, ценный, съедобный гриб первой категории. В некоторых местностях его называют сырым груздем. Грибы растут кучами («грудами») или семьями («мостами»).

Шляпка мясистая, плотная, влажная, на поверхности немного слизистая, вначале почти плоская, затем воронкообразная, с пушисто-лохматыми краями, загнутыми вниз. Размер шляпки от 5 до 20 сантиметров в диаметре. Окраска молочно-

белая, цвета слоновой кости или бледно-желтоватая, со слабозаметными концентрическими прозрачно-стекловидными полосками (зонами), иногда без них. Пластинки белые, с желтоватым краем, приросшие к ножке, слегка низбегают по ней.

Ножка короткая, толстая, у старых грибов полая, белая, иногда с углубленными желтоватыми пятнами. Мякоть крепкая и ломкая, белая, с белым едким млечным соком.

Груздь настоящий встречается нечасто, но местами обильно в Верхнем и Среднем Поволжье, на севере центральных областей европейской части страны и в некоторых местностях Сибири. Растет с июля по сентябрь в березовых и смешанных с березой лесах, шляпками поднимая верхний слой лесной подстилки.

Грузди — самые чистые грибы, без царапин и пятен.

Растут они в прокладе осенних ночей, когда уже многие деревья сбросят лист. Под одеялом из мха, листьев и хвойных игл таятся семьи бледно-желтоватых, полных жгучим соком грибов.

Острый запах груздей в свежем воздухе утра дает грибнику знать, где скрылся пласт этих грибов.

Грузди следует только солить после предварительного вымачивания их в холодной, часто сменяемой воде.



Груздь настоящий.



Груздь желтый.

Груздь желтый. Гриб съедобный, первой категории. В литературе груздь желтый частенько называют подгруздем.

Шляпка желтая, влажная, слегка вогнутая, с завернутыми внутрь опущенными краями. На поверхности ее заметно чередование концентрических светлых и темных кругов. Пластинки беловато-серые, крупные. Ножка короткая,

внутри полая. Мякоть белая, выделяет горький млечный сок. Желтый груздь встречается редко и, как правило, необильно в северной половине лесной зоны, преимущественно в еловых и пихтовых лесах. Растет группами, с июля по сентябрь. Используется в пищу соленым.

Груздь синееющий. Гриб съедобный, второй категории. За фиолетовый оттенок сока некоторые грибники считают его несъедобным. Возможно, отсюда и его другое название — собачий груздь. Растет обильно, но собирает его не каждый грибник.

Встречается в европейской части страны и в Сибири. Растет с августа по октябрь, преимущественно в еловых лесах, на почвах, бедных известью, больше всего группами. Используется в пищу только в соленом виде.

Груздь осиновый. Гриб съедобный, второй категории. Шляпка диаметром 10—12 сантиметров, у молодого гриба плоско-выпуклая, с загнутым вниз краем, слегка опущенная,

потом становится воронко-видной, голой.

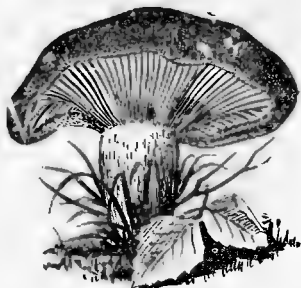
Окраска шляпки белая, иногда с бледно-розоватыми пятнами, более заметными по краю. Пластинки нижней стороны шляпки беловато-розовые. Ножка короткая, плотная, беловатая или розоватая. Мякоть беловатая, на изломе выделяет белый, весьма едкий млечный сок.

Груздь осиновый встречается редко, но местами, например в пойме Нижней Волги, довольно обильно. Растет с июля по октябрь, обычно группами, в осиновых и тополевых лесах, отсюда и получил свое название. Используется в пищу только соленым.

Груздь черный. Гриб съедобный, третьей категории. Иногда его называют чернушкой, однако это название чаще всего относят к подгруздку черному. Шляпка почти плоская вдавленная посредине, с завернутыми и несколько опущенными краями, позднее распрямляется до воронко-видной, в середине иногда клейкая. Диаметр шляпки 10—20 сантиметров. Окраска шляпки оливково-черная или оливково-бурая, по краям она светлее. Пластинки сначала грязно-беловатые, позднее с буроватыми пятнами. Ножка короткая, толстая, вначале



Груздь синеющий.



Груздь черный.

сплошная, затем полая, буровато-зеленоватого цвета. Мякоть белая, плотная, на изломе темнеющая, с обильным белым едким млечным соком.

Груздь черный встречается часто и местами обильно, особенно в северной зоне. Растет с августа по октябрь группами, преимущественно в березовых лесах.

Грибы употребляются в пищу только солеными. После посола шляпка становится фиолетовой или вишнево-красной. Гриб довольно вкусный. Но из-за темной окраски и грубоватой мякоти не все грибники собирают его.

Груздь перечный. Гриб съедобный, четвертой категории. Назван так из-за перечно-едкого вкуса.

Груздь перечный распространен в южных районах нашей страны. Особенно часто и обильно встречается на Кавказе. Растет преимущественно в дубовых лесах, с июля по октябрь и даже в ноябре.

Гриб сильно похож на скрипицу, отличается от нее более частыми пластинками, неопушенной шляпкой, негрубой мякотью и менее едким вкусом. Мякоть на изломе становится зеленовато-голубоватой. Гриб употребляется в пищу только в соленом виде.

Подгруздок белый. Гриб съедобный, второй категории. В народе его называют сухарь, сухой груздь, пагрибень, подгруздь, свинар, белянка.

Шляпка вначале плоско-выпуклая, с загнутым краем, вогнутая посредине, затем становится воронковидной, с распрямившимся краем, сухая, тонкоопушенная, потом голая, всегда почти с приставшими частицами почвы. Окраска шляпки бе-

лая, беловатая, в середине иногда желтоватая, нередко с бурыми пятнами. Диаметр шляпки от 7 до 20 сантиметров. Пластинки тонкие, белые или голубовато-белые. Ножка белая, ровная, тонковолочная, сначала сплошная, потом полая. Мякоть белая, очень плотная, не изменяющаяся на изломе, без млечного сока, в пластинках едкая.



Подгруздок белый.

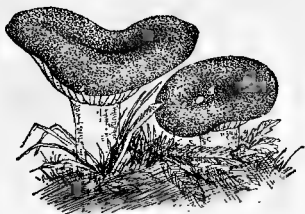
Подгруздок белый встречается часто и нередко очень обильно, особенно в северной зоне. Растет группами (как груздь настоящий, приподнимая почвенную подстилку) в лиственных и смешанных лесах, с июля по октябрь.

Наиболее распространенный и в изобилии заготавливаемый гриб. Все подгруздки съедобны, но белый лучше других по вкусу. Съедобен после посола. Однако есть любители, которые маринуют этот гриб.

Подгрузди (белый, черный и др.) сородичи не груздям, а сыроежкам и валуям.

Подгруздок белый несколько похож на груздь настоящий, отличается от него немохнатым краем и сухой поверхностью шляпки. От скрипицы и перечного груздя отличается меньшей плотностью мякоти и голубовато-белыми пластинками. Подгруздок белый от всех других груздей можно отличить тем, что у него нет млечного сока. Перед засолкой отмачивать его не следует.

Подгруздок черный. Гриб съедобный, четвертой категории. Местные названия — черная сыроежка, чернушка.



Подгруздок черный.

Шляпка вначале плоско-выпуклая, с вдавленностью посредине, с загнутым краем, позже становится воронковидной, голая, слегка клейкая. Окраска шляпки у молодого гриба грязновато-сероватая, затем оливково-буровато-серая, а у зрелого гриба — темно-бурая. Диаметр шляпки от 7 до 15 сантиметров. Пластинки частые, узкие, беловато-сероватые, от надавливания чернеют. Ножка короткая, плотная, ровная, одного цвета со шляпкой или светлее, от прикосновения темнеет. Мякоть белая, потом серая или буровато-серая, без млечного сока, в пластинках едкая.

Подгруздок черный встречается часто, необильно, преимущественно в северной зоне. Растет иногда большими группами в хвойных, чаще в еловых и смешанных лесах, с июля по октябрь.

Используется только в соленом виде. Перед засолкой гриб следует вымочить.



Скрипица.

Шляпка вначале плоско-выпуклая, с вдавленностью посредине, с загнутым краем, позже становится воронковидной, голая, слегка клейкая. Окраска шляпки у молодого гриба грязновато-сероватая, затем

оливково-буровато-серая, а у зрелого гриба — темно-бурая. Диаметр шляпки от 7 до 15 сантиметров. Пластинки частые, узкие, беловато-сероватые, от надавливания чернеют. Ножка короткая, плотная, ровная, одного цвета со шляпкой или светлее, от прикосновения темнеет. Мякоть белая, потом серая или буровато-серая, без млечного сока, в пластинках едкая.

Подгруздок черный встречается часто, необильно, преимущественно в северной зоне. Растет иногда большими группами в хвойных, чаще в еловых и смешанных лесах, с июля по октябрь.

Используется только в соленом виде. Перед засолкой гриб следует вымочить.

Скрипица. Гриб съедобный, четвертой категории, очень похож на груздь перечный. Если осторожно провести краем шляпки по зубам, то получается скрипучий звук. От этого свойства скрипица и получила свое название.

Шляпка диаметром 10—20 сантиметров, вначале плоско-выпуклая, посреди-

не вдавленная, с завернутым краем, опушенная, затем воронковидная, сухая, почти голая. Окраска шляпки чисто-белая, позднее слегка охристая, без зон. Пластинки нечастые, беловатые или желтоватые. Ножка белая, у основания несколько суженная, толстая, сплошная. Мякоть белая, позднее желтоватая, грубая, плотная, с весьма обильным белым жгуче-едким млечным соком.

Скрипица встречается, иногда обильно, в хвойных и лиственных лесах, растет группами, с июля по сентябрь. Используется в соленом виде. Перед засолом грибы обязательно проваривают. Из-за чрезвычайно едкого вкуса и грубой мякоти некоторые грибники избегают собирать этот гриб.

Рыжик. Гриб съедобный, первой категории. Шляпка гладкая, голая, диаметром 3—15 сантиметров, сначала почти плоская или вдавленная, с завернутым вниз краем, позднее распрямляется и становится воронковидной. Окраска рыжая, светло-оранжевая, рыжевато- или синевато-зеленая, с более темными концентрическими полосами (зонами) или пятнами, иногда выцветает до грязно-беловатой. Пластинки оранжевые, от надавливания зеленеют. Ножка ровная, полая, одного цвета со шляпкой или светлее. Мякоть оранжевая с оранжевым млечным соком.

Различают две формы рыжика: сосновая — более светлой окраски, с крепкой мякотью, растет обычно в сосновых лесах и еловая — темная, синевато-зеленоватого цвета, с рыхлой, ломкой мякотью, растет в ельниках.

На появление разных форм этого гриба влияет не столько древесная порода, сколько условия произрастания, в первую очередь, конечно, влажность почвы.



Рыжик.

Рыжик встречается часто, местами обильно, особенно в северной половине европейской части нашей страны. Растет он преимущественно в изреженных сосновых и еловых лесах, небольшими группами, в период с июля по октябрь.

Собирают рыжики молодыми, пока их не успели попортить личинки грибных мух. Употребляют в пищу в свежеприготовленном виде, но чаще солеными и маринованными. Перед посолом и приготовлением в свежем виде грибы не вымачивают, так как они могут позеленеть и даже почернеть. Некоторые не моют эти грибы, а только очищают их.

Волнушка розовая. Гриб съедобный, второй категории. Название получил из-за шерстисто-мохнатого края шляпки. В Поволжье этот вид чаще называют волжанкой, а кое-где белянкой или красулей.

По размерам волнушка небольшая. Ее шляпка редко бывает больше 10 сантиметров в диаметре. Сначала она плоская, с ямкой в центре, позднее становится воронковидной. Окраска розовая или желто-розовая, с концентрическими зонами в середине. Края шляпки завернуты внутрь, сильно опушены светлой бахромой. Пластинки тонкие, белые или слегка розоватые. Ножка полая, почти одного цвета со шляпкой. Мякоть белая или розоватая, ломкая, с белым жгучим и едким млечным соком.

Волнушка розовая встречается очень часто и местами обильно, особенно в северной зоне. Растет только в березовых или смешанных с березой лесах, одиночно или группами, в июле, чаще с августа по октябрь.



Волнушка розовая.

Волнушка довольно широко распространена в лесах Подмосковья. Здесь она появляется в августе и растет до заморозков. Массовый рост этого гриба наблюдается в более прохладное время — в сентябре. В эту пору волнушка встречается в большом количестве у взрослых берез, окруженных густым молодым ельником. В таких местах почва прикрыта хвоей, травы нет, и грибы хорошо видны под невысокими елочками. Встречаются волнушки и на полянах.

Волнушка имеет остро-горький млечный сок и поэтому не очень популярна. После вымачивания или отваривания эти свойства теряются. В пищу волнушка употребляется только в соленом виде.

Волнушка несколько похожа на рыжик, отличается от него белым млечным соком и сильной опушенностью шляпки.

Белянка. Гриб съедобный, второй категории. В некоторых местностях этот гриб называют белой волнушкой. Белянкой иногда называют малопохожий и совершенно другой гриб — груздь осиновый и подгруздок белый (сухой груздь).

По внешнему виду белянка очень похожа на



Белянка.

волнушку розовую. Шляпка достигает 6 сантиметров в диаметре, у взрослого гриба белая или слегка кремового цвета, воронковидновогнутая, без концентрических зон, с волосисто-мохнатым краем.

Мякоть белая, на изломе выделяет белый млечный сок.

Белянка встречается довольно редко и не очень обильно. Растет в березовых лесах и чаще на опушках, в период с августа

по сентябрь. Годится только в засол.

Сыроежки. В природе существует около 150 видов сыроежек, из которых 80 встречается в нашей стране. Большинство видов сыроежек съедобно, но из-за ломкости мякоти имеет невысокое хозяйственное значение.

Свое название сыроежки, вероятно, получили потому, что при посоле очень скоро становятся пригодными к употреблению (иногда через сутки). Зеленые, белые и розовые сыроежки некоторые грибники едят с солью сырыми. Отдельные виды сыроежек имеют очень едкий вкус, который исчезает при засоле. Чтобы грибы при засоле меньше крошились, рекомендуется их предварительно ошпарить кипятком. Наиболее известны следующие виды сыроежек.

Сыроежка пищевая. Гриб третьей категории. Шляпка диаметром 5—10 сантиметров, сухая, иногда тонкоморщинистая, с гладким

или слаборубчатым краем, с несдирающейся или плохо сдирающейся кожицей. Окраска шляпки розовая, бело-розовая или бордово-красная, у большинства грибов с крупными белыми пятнами. Пластинки белые или желто-белые, частые. Ножка белая, ровная, цилиндрическая, книзу несколько тоньше.

Мякоть крепкая, белая, неедкая.

Сыроежка пищевая встречается довольно часто и местами обильно в европейской части страны. Растет одиночно и группами в хвойных и лиственных лесах (чаще в широколиственных), с июня по сентябрь. В пищу используется в свежем (вареном и жареном) и соленом виде.

Сыроежка зеленоватая. Гриб съедобный, третьей категории. Шляпка диаметром 5—15 сантиметров, вначале полушаровидная, потом выпуклая, иногда с вдавленностью посередине, волнистоизогнутая, часто шероховато-бородавчатая, с неотделяющейся кожицей, с тупым краем, серо-зеленоватая или голубовато-зеленоватая, к краю светлее. Пластинки белые, нечастые. Ножка белая, ровная, сплошная, иногда вздутая.

Мякоть белого цвета, неедкая, крепкая, суховатая.

Сыроежка зеленоватая встречается редко и обычно необильно, преимущественно в южной зоне. Растет одиночно и небольшими группами в лиственных лесах, главным образом в дубовых и



Сыроежка пищевая.

березовых, на глинистых почвах, с июля по октябрь. Употребляется в пищу в свежеприготовленном и соленом виде.

Сыроежка желтая. Гриб съедобный, третьей категории. Шляпка вначале полушаровидная, позже становится почти плоской, затем воронковидной, гладкая, сухая, с гладким краем, со сдирающейся по краю кожицей. Окраска шляпки ярко-желтая. Диаметр шляпки 5—10 сантиметров. Пластинки вначале беловатые, с возрастом бледно-желтые. Ножка сначала белая, потом желтоватая, наконец, сероватая, ровная, цилиндрическая. У молодого гриба мякоть крепкая, затем с возрастом становится рыхлой и ломкой, на изломе постепенно темнеет.

Сыроежка желтая встречается часто, но не обильно, преимущественно в северной зоне, в сыроватых березовых, особенно сосново-березовых лесах, по окраинам болот со сфагновым мхом. Гриб растет одиночно, с июля по октябрь. Используется свежим (вареным и жареным) и соленым.

От сходных видов сыроежка желтая отличается яркой, чисто желтой окраской шляпки, неедкой мякотью, которая на изломе становится серой, а затем темнеет.

Сыроежка болотная. Гриб съедобный, третьей категории.

Шляпка диаметром 7—15 сантиметров, выпуклая, позднее вдавленная, гладкая, голая, клейкая, с гладким или слегка рубчатым краем, со сдирающейся кожицей. Окраска шляпки кроваво-красная, в середине буроватая, иногда со светло-буроватыми пятнами. Пластинки белые, позднее бледно-желтые. Ножка чаще длинная и толстая, цилиндрическая, белая или красноватого цвета.

Мякоть белая, неедкая, ломкая.

Сыроежка болотная встречается часто, но не обильно, преимущественно в северной зоне. Растет с июля по октябрь, одиночно и небольшими группами, в сыроватых сосновых и сосново-березовых лесах, на окраинах сфагновых болот. Используется в свежеприготовленном (вареном и жареном) и соленом виде.



Сыроежка болотная.

От многих красных сыроежек отличается белой, не меняющейся на изломе неедкой мякотью, бледно-желтыми пластинками.

Сыроежка жгуче-едкая. Гриб съедобный, четвертой категории. Эта сыроежка имеет жгуче-едкий вкус, поэтому ошибочно считается ядовитой.

Шляпка диаметром 5—9 сантиметров, плоско-выпуклая, клейкая, потом высыхающая, блестящая, с гладким, позднее полосатым краем, со сдирающейся кожицей. Окраска красновато-розовая, светло-красная до почти красной. Пластинки нечастые, почти не приросшие к ножке, белые, а у зрелого гриба слегка желтоватые. Ножка белая, длинная, цилиндрическая, ровная. Мякоть белая, под кожицей розоватая, жгуче-едкая, ломкая.

Сыроежка жгуче-едкая встречается нередко, но не обильно, преимущественно в северной зоне. Растет одиночно или небольшими группами, в сырых сосновых лесах, по окраинам сфагновых болот. Время произрастания гриба — июль — октябрь.

Этот вид легко отличается от всех других красных сыроежек белыми пластинками и жгуче-едким вкусом мякоти.

Используется только в соленом виде.

Сыроежка остро-едкая. Гриб съедобный, четвертой категории. Шляпка выпуклая, позднее вдавленная, с острым ровным краем, с плотно приросшей кожицей. Диаметр шляпки 5—9 сантиметров. Окраска фиолетовая, пурпурно-красная, в середине шляпки до черной, иногда выцветает до зеленоватой или желтоватой. Пластинки желтоватые, узкие, частые. Ножка ровная или суженная к вершине и к основанию, сплошная, гладкая, розово-пурпурная или лилового цвета. Мякоть желтоватая, крепкая, очень едкая.

Сыроежка остро-едкая встречается редко в еловых и сосновых лесах на песчаной почве. Растет небольшими гнездами, в сентябре — октябре.

Этот гриб используется только в соленом виде.



Валуй.

Валуй. Гриб съедобный, третьей категории. В народе гриб имеет несколько других названий: забалуй, бычок.

Шляпка желтовато-белая или охристо-буроватая, от 8 до 15 сантиметров в диаметре. У молодых грибов она липкая, почти шаровидная, позднее вдавленная сверху, с тонким кожистым рубчатым краем. Пластинки сначала бледно-желтоватые, позднее

желто-буроватые или с буроватыми пятнами. Ножка толстая, беловатая, полая. Мякоть довольно плотная, белая, позднее бледно-желтоватая, жгуче-едкая, с неприятным запахом сырости.

Валу́й встречается часто, местами очень обильно, во всех лесах. Растет одиночно и группами в лиственных и хвойно-лиственных (большей частью с преобладанием березы) лесах, с июля по октябрь.

Из-за очень едкого вкуса и неприятного запаха валу́й обычно считается несъедобным, но некоторые грибники этот гриб вымачивают, после чего засаливают или делают из него икру.

Лисичка. Гриб съедобный, третьей категории. Название получил из-за желтой окраски.

Шляпка ярко-желтого цвета, вначале выпуклая, затем плоская, позднее воронковидно-вогнутая, с неровным волнистым краем. Диаметр шляпки 3—8 сантиметров. Пластинки сбегая далеко по ножке, вильчаторазветвленные, толстоватые, похожи на складки. Ножка сплошная, до 5 сантиметров длиной, одного цвета со шляпкой. Мякоть плотная, неломкая, светло-желтого цвета, с приятным запахом, почти не подвержена червоточине.

Лисички встречаются, местами обильно, во всех лесах страны, часто большими группами, в первой половине лета и осенью.

Гриб используется в свежем (вареном и жареном) и маринованном виде.



В литературе иногда указывалось, что настоящая лисичка имеет сходство с ложной лисичкой, которая якобы ядовита. Однако эти грибы мало или почти не похожи друг на друга, и ядовитость ложной лисички оказалась мнимой.

Ложная лисичка имеет более оранжевую окраску, некоторую опущенность, ярко-красные пластинки, более круглую форму шляпки, полую ножку, которая к старости часто чернеет снизу.

Свинушка тонкая. Гриб съедобный, четвертой категории. Происхождение названия гриба не выяснено.

Шляпка диаметром 6—20 сантиметров, сначала плоская, с завернутым краем, позднее вдавленная (иногда даже воронковидная), тонкоопушенная, сухая. Окраска шляпки охристо-буроватая. Пластинки низбегающие, близ ножки нередко соединяются между собой перемычками, легко отделяются от мякоти шляпки, буроватые, от надавливания становятся темно-бурыми. Ножка короткая, толстая, мякоть грязно-желтоватая, буреет на изломе.

Свинушка тонкая встречается часто и местами очень обильно в хвойных и лиственных лесах, на различных почвах. Однако предпочитает светлые березовые леса и их опушки. Произрастает чаще гнездами, с июня по октябрь.

Эти грибы используются свежими (вареными и жареными) и в соленом виде. Перед засолом грибы обязательно отваривают, иначе возможно отравление.

Свинушку тонкую отличают от близкого к ней вида — свинушки толстой, которая имеет черно-бурую войлочную ножку и растет на гнилых пнях и корнях.

Опенок осенний. Гриб съедобный, третьей категории. Это паразит древесных пород. Он поражает около 200 видов высших растений.

Шляпка диаметром 5—8 сантиметров, вначале шаровидная, затем распростертая, часто с бугорком посередине, с коричневыми чешуйками наверху. Окраска желтовато-серая или грязно-коричневая, к середине шляпки более темная. У



Опенок осенний.

молодых грибов шляпка соединяется с ножкой белой пленкой, которая затем разрывается и висит кольцом вокруг ножки. Пластинки приросшие к ножке, немного низбегающие по ней, сначала белые, затем коричневатожелтые. Ножка тонкая, плотная, у шляпки белая, к основанию серая, иногда коричневатая. Мякоть беловатая, с кисловато-вяжущим вкусом.

Опенок осенний широко распространен почти по всей территории нашей страны, где есть леса или растут одиночные деревья. Растет на пнях, сухостое, буреломе, корнях, около стволов хвойных и лиственных деревьев, обычно группами, в августе — октябре. Массовый рост грибов в лесах Подмосковья наблюдается в сентябре.

В засушливое время года опять бывает больше на пониженных участках леса, а также около пней в густом молодом лесу, особенно ельнике, куда слабо проникают солнечные лучи.

Осенние опята используют в пищу солеными, маринованными и свежеприготовленными — вареными и жареными. При этом ножки зрелых грибов из-за грубой мякоти выбрасывают. Пленку, закрывающую нижнюю поверхность шляпки молодого гриба, также удаляют. Известны случаи не сильного отравления осенними опятами, когда их употребляли в пищу непроваренными или засоленными холодным способом. В некоторых местностях эти грибы заготавливают впрок в сушеном виде.

Нередко в лесу можно встретить грибы, растущие на древесине и по форме очень похожие на опенок осенний. Среди них есть ядовитые, например ложноопенок серно-желтый. Он отличается от опенка осеннего зеленовато-желтой или серо-желтой с красноватой серединой шляпкой, зеленоватыми пластинками, позднее чернеющими, и горьким вкусом.



Луговой опенок. Гриб съедобный, четвертой категории. В народе эти опята называются луговиками, негниючками.

Шляпка сначала конусовидная, потом плоская, 3—5 сантиметров в диаметре, обычно с бугорком посередине, по краю рубчатая, кожисто-желтого цвета. Пластинки редкие, бледные. Ножка тонкая, плотная, одного цвета со шляпкой, длиной до 8 сантиметров. Мякоть с приятным грибным запахом.

Распространен почти повсеместно. Растет со второй половины мая до конца октября на суходольных лугах, полевых рубежах, в оврагах и канавах, среди травы, обычно группами или образуя в траве круги, так называемые «ведьмины кольца».

В прошлом невежественные люди в страхе и трепете смотрели на таинственные грибные кольца. Им мерещилось, что эти круги устраивает «нечистая сила». В Голландии, например, всерьез считали, что в грибных кругах по ночам черти сбивают масло, а от травы, взятой с грибных кругов, у коров получается плохое молоко. В Швеции с древних времен грибные круги считались местами хранения заколдованных кладов, которые могут быть открыты только волшебниками. Потребовались столетия, прежде чем ученым удалось выяснить эту тайну.

«Ведмино кольцо» — это ровное, как бы намеченное циркулем кольцо растущих грибов. Внутри его бледная и чахлая трава резко выделяется на зеленом фоне лесных полян.

Своеобразные «ведьмины кольца» образуются тогда, когда грибница своими нитевидными гифами распространяется равномерно от центра во все стороны. Вначале грибница представляет собой сплетение гиф в виде небольшого сплошного кружка. Затем, разрастаясь, она сильно истощает почву и, не имея должной питательной среды, быстро отмирает в середине кружка. Так образуется кольцо. С каждым годом оно расширяется, по краям грибницы вырастают плодовые тела — грибы.

При благоприятных условиях «ведмино кольцо» разрастается до больших размеров. Например, в степях восточного Колорадо (США) встречаются



«Ведмино кольцо».

кольца до 200 метров в диаметре. Таким кольцам по несколько сот лет.

«Ведмины кольца» могут образовывать многие грибы, например красные мухоморы, бледные поганки, моховики, лисички, волнушки, грузди, сморчки, грибы-зонтики и др.

Гриб употребляется в пищу свежий (вареный и жареный) и сушеный. Дает довольно хороший отвар, поэтому лучше всего пригоден для использования в супах.

В безлесных местностях луговой опенок является одним из очень немногих съедобных грибов.

Опенок летний. Гриб съедобный, четвертой категории. Шляпка темно-мясистая, выпуклая, потом плоская, с бугорком, желто-бурая или несколько светлее, как бы напитанная водой. Пластинки избегающие по ножке, сначала бледные, потом ржаво-бурые. Ножка тонкая, полая, с кольцом, кверху беловатая, книзу темно-бурая, волокнистая.

Гриб походит на опенок осенний, но отличается от него окраской пластинок.

Гриб растет в июне — сентябре на пнях, бревнах, гнилушках лиственных пород, группами, иногда довольно обильно.

Употребляется в пищу в свежеприготовленном виде и маринованный.



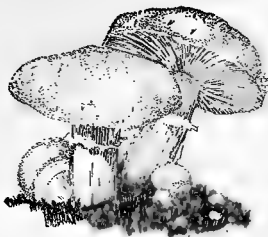
Опенки летние.

Шампиньон обыкновенный. Гриб съедобный, третьей категории. Название произошло от французского слова, обозначающего общее понятие «гриб». В некоторых местностях этот гриб чаще называют печерицей.

Шляпка шампиньона белая или буроватая, выпуклая, гладкая или несколько чешуйчатая, от 3 до 10 сантиметров в диаметре. У молодых грибов она почти шаровидная и соединяется с ножкой белой пленкой, которая позднее разрывается и остается на ножке в виде кольца. Края шляпки сначала немного завернуты вниз, затем прямые. Пластинки не приросшие к ножке, сначала розоватые, потом буреют и, наконец, становятся почти черными. Ножка обычно невысокая, белая, плотная. Мякоть белая, на изломе розовеющая, с сильным приятным грибным запахом.

Шампиньон обыкновенный встречается часто и нередко обильно на всей территории Советского Союза. Растет группами, с мая по октябрь, в полях, лугах, садах, на огородах и выгонах.

Шампиньон используется в свежем (вареном и жареном) и консервированном виде для изготовления различных блюд. Для маринада берут лишь



Шампиньон
обыкновенный.

молодые грибы с нежно-розовыми пластинками. В сухом веществе шампиньона содержится около 45% белка.

Существует несколько форм гриба, различающихся окраской, гладкой или волокнистой поверхностью шляпки. Однако чаще всего встречается шампиньон обыкновенный.

При употреблении в пищу одного из видов гриба отмечены случаи отравления. Этот шампиньон имеет чисто-белую шляпку и мякоть, желтеющую на изломе, запах карболки. Встречается он сравнительно редко и необильно.

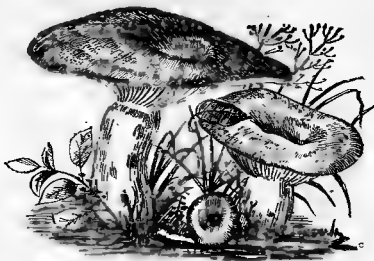
За шампиньон иногда принимают бледную поганку. Эти грибы всегда можно различить по окраске пластинок: у бледной поганки они всегда белые, а у шампиньона розовые.

Гладыш. Гриб съедобный, второй категории. Из-за гладкой, слизистой, плоской поверхности шляпки этот гриб называют еще гладушкой, гладухой. В некоторых местностях его называют ольшанкой, подольшанкой, в литературе — млечником обыкновенным и мясо-красным.

Шляпка гриба почти плоская, с небольшой вдавленностью посредине, гладкая, очень слизистая, от 6 до 15 сантиметров в диаметре. Окраска шляпки изменчива: сначала она свинцово- или фиолетово-серая, позднее серо-красновато-желтоватая, обычно без зон, реже со слабо выраженными зонами. Пластинки тонкие, кремово-палевые, позднее до желто-розовых, на изломе серовато-зеленые.

Ножка почти белая, полая, гладкая, клейкая,

посередине или внизу вздутая. Мякоть ломкая, белая или слегка кремовая, с очень едким белым млечным соком, который на воздухе становится желтоватым и застывает на пластинках в серовато-зеленые крупинки.



Гладыш.

Гладыш встречается редко, но местами очень обильно, преимущественно в северной половине европейской части Советского Союза. Растет одиночно и группами в еловых, сосновых и смешанных лесах, на супесчаных почвах, с августа по октябрь. Используется только соленым.

По внешнему виду и содержанию мякоти гриб настолько характерен, что его трудно спутать с каким-нибудь другим видом.

Серянка. Гриб съедобный, третьей категории. Имеет вздутую полую ножку, поэтому его называют и дуплянкой.

Шляпка гриба от 3 до 10 сантиметров в диаметре, чаще изогнутая, с неровным волнистым краем, сухая даже в сырую погоду. Окраска ее лиловато-серая, с более или менее выраженными зонами или без них. Пластинки бледно-желтые, толстоватые, местами иногда гофрированно-извилистые. Ножка чаще короткая, вначале сплошная, позже полая, почти одноцветная со шляпкой. Мякоть крепкая, с белым или водянисто-белым, очень едким млечным соком.

Серянка встречается часто, но не обильно, преимущественно в северной лесной зоне и в Сибири.

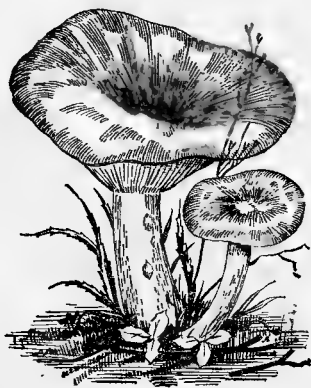


Серянка.

личием зон, млечный сок ее на изломе не становится серым.

Млечник блеклый. Гриб съедобный, третьей категории. В некоторых местностях его называют также болотной волнушкой, по-видимому, из-за того, что растет он в сырых лесах.

Млечник блеклый встречается часто и местами обильно. Растет обычно в сырых березовых и смешанных с березой лесах. Используется только в соленом виде.



Млечник блеклый.

Растет одиночно или небольшими группами с июля по октябрь в березовых, осиновых или смешанных лесах. Употребляется только в соленом виде.

От близкого по окраске шляпки гладыша серянка отличается сухой, неклеякой шляпкой и ножкой, от млечника блеклого — крепкой, плотной мякотью, на-

Похож на серянку. Отличается от нее однотонной светло-сероватой, тонкомясистой шляпкой и млечным соком, который на изломе выделяется белым, а через некоторое время становится оливково-серым.

Большинство грибников этот гриб не собирает из-за тонкой мякоти.

Горькушка. Гриб съедобный, четвертой категории. Свое название получил из-за жгуче-едкого вкуса.

Шляпка от 3 до 8 сантиметров в диаметре, плоско-выпуклая, позднее воронковидная, обычно с бугорком посредине, сухая, шелковистая, красно-коричневая. Пластинки вначале бледно-красновато-желтоватые, потом красно-буроватые, частые. Ножка ров-



Горькушка.

ная, цилиндрическая, сначала сплошная, потом полая, светло-красновато-коричневая, у основания с беловатым войлоком. Мякоть плотная, вначале белая, затем слегка красно-коричневая, с белым жгуче-едким млечным соком.

Горькушка встречается часто и местами очень обильно, особенно в северной зоне, в сосновых, несколько влажных лесах. Растет одиночно и группами, с июня по октябрь.

Используется только в соленом виде. Солить грибы следует горячим способом. Многие сборщики грибов не берут горькушку из-за очень едкого вкуса.

Подмолочник. Гриб съедобный, четвертой категории. Раньше этот гриб ошибочно называли гладышем. Сходства между ними нет.

Шляпка плоско-выпуклая, с загнутым краем, позднее вдавленная, волнистоизогнутая по краю, гладкая, у зрелых грибов нередко в мелких трещи-

нах, от 5 до 13 сантиметров в диаметре. Окраска шляпки красно- или оранжево-коричневая и желтоватая, без зон. Пластинки частые, бело-желтоватые, при повреждении выделяют млечный сок, а затем буреют. Ножка ровная, цилиндрическая или несколько вздутая посредине, обычно сплошная, светлее шляпки. Мякоть грубая, плотная, белая, на изломе буреет, с очень обильным белым неедким млечным соком. Отмачивания не требует.

Подмолочник встречается редко и необильно, преимущественно в южной зоне и на Кавказе. Растет с июля по октябрь в лиственных и хвойных лесах, чаще в дубовых, на глинистой, богатой известью почве.

За границей этот гриб считается одним из наиболее ценных. В средней полосе нашей страны его не собирают. На Кавказе гриб едят сырым с солью и печеным на сковородке пластинками вверх, предварительно подсолненным.

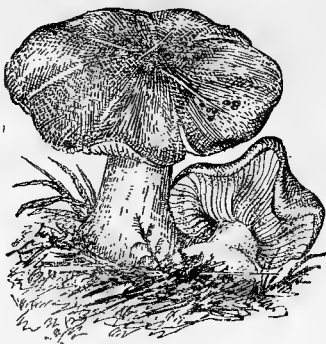
Краснушка. Гриб съедобный, четвертой категории. В литературе этот гриб иногда называется млечником сладковатым.

Шляпка плоско-выпуклая, с бугорком посредине, от 2 до 5 сантиметров в диаметре. Окраска шляпки темно-красно-буроватая, без зон. Пластинки кремово-желтые, ножка светлее шляпки. Мякоть тонкомясистая, рыжеватая, с белым или водянисто-белым неедким или слабеедким млечным соком.

Краснушка встречается нередко, а местами сравнительно обильно. Растет в сырых хвойных и лиственных лесах с июня по октябрь. В пищу используется в соленом виде.

Зеленушка. Гриб съедобный, четвертой категории. Шляпка выпуклая, затем почти

плоская, с волнистым краем, у молодого гриба клейкая, от 4 до 9 сантиметров в диаметре. Окраска шляпки зеленовато-желтая, в середине до оливково-буровой. Пластинки серо-желтого цвета, почти не приросшие к ножке. Ножка у молодого гриба короткая, почти вся скрыта в почве, сплошная, серо-желтая. Мякоть беловатая или бледно-желтоватая, плотная.



Зеленушка.

От всех пластинчатых грибов отличается тем, что сохраняет зеленый цвет даже в тарелке супа.

Зеленушка встречается часто и местами даже обильно, преимущественно в северной зоне. Растет чаще группами, обычно в сухих сосновых лесах, на песчаных почвах, в сентябре и октябре. Используется в свежеприготовленном (вареном и жареном) и маринованном виде.

К шляпке этого гриба обычно пристаёт песок, который очень трудно с нее удалить. Поэтому гриб часто не берут.

Рядовка фиолетовая. Гриб съедобный, четвертой категории. Такое название получил потому, что грибы растут рядами.

Шляпка вначале плоско-выпуклая, потом вдавленная, часто волнистоизогнутая, гладкая, с тонким краем. Диаметр шляпки 5—15 сантиметров, окраска буровато-лиловая. Пластинки шляпки сначала фиолетовые, потом светло-лиловые. Ножка бледно-фиолетовая, сплошная, ровная или книзу



Рядовка фиолетовая.

утолщенная. Мякоть вначале лиловая, к старости зеленоватая.

Рядовка фиолетовая встречается нередко, но не очень обильно, в основном в северной зоне.

Растет обычно рядами или кругами, в сентябре и октябре, на опушках и полянках хвойных, преимущественно сосновых, лесов.

Используется гриб свежим (вареным, жареным), но собирают его редко.

Мокруха. Съедобный гриб, четвертой категории.

Шляпка каштаново-бурая или серо-бурая, очень клейкая. У молодого гриба края шляпки соединяются с ножкой слизистой прозрачной пленкой.



Мокруха.

Она так и остается на весь век гриба на ножке неправильным, но ясно заметным кольцом. Светлые пластинки позже сереют и буреют.

Ножка сверху белая, а внизу желтая. Мякоть белая, у основания ножки желтая.

Мокруха растет в хвойных лесах в большом количестве.

Гриб используется в свежемприготовленном (вареном и жареном) виде.

Вешенка обыкновенная. Гриб съедобный, четвертой категории. Вешенка появляется рано весной, отсюда, по видимому, и получила свое название.

Шляпка гриба однобокая, реже круглая, плоско-выпуклая или вдавленная, гладкая, от 5 до 15 сантиметров в диаметре. Окраска шляпки беловатая, сероватая, желтоватая или буроватая. Пластинки несколько избегают на ножку, некоторые у основания соединяются друг с другом перемычками, белые или слегка желтоватого цвета. Ножка белая, расположена в центре или эксцентрично, обычно короткая, сплошная, плотная, у основания войлочная. Мякоть вначале мясистая, позже становится плотнее и волокнистее, с приятным запахом.



Вешенка обыкновенная.

Вешенка обыкновенная встречается часто и нередко обильно преимущественно в европейской части Советского Союза и на Кавказе. Растет большими группами, сростками, с мая по октябрь, на отмерших стволах лиственных, реже хвойных пород. Вешенку находили даже в Москве кустами на целую корзину.

Гриб используется только в свежем виде, обычно вареным, в супах или пирогах. Между тем этот гриб многие не берут.

В природе существует ряд форм вешенки (булочки и др.), отличающихся друг от друга цветом шляпки и некоторыми другими признаками. От

В природе существует ряд форм вешенки (булочки и др.), отличающихся друг от друга цветом шляпки и некоторыми другими признаками. От

сходных, но несъедобных грибов вешенка отличается мясистой, некожистой мякотью шляпки.

Гриб-зонтик пестрый. Очень крупный съедобный гриб, четвертой категории. Название получил из-за сходства с зонтиком.

Шляпка круглая, у молодых грибов яйцевидной формы, мясистая, от 10 до 40 сантиметров в диаметре. Она плотно сидит на ножке, вокруг которой висит белое кольцо разорвавшейся пленки. На шляпке видны серовато-бурые чешуйки и концентрические круги, а посередине беловато-серый бугорок. Края имеют вид бахромы, свешивающейся вниз. Пластинки белые, широкие, редкие. Ножка длиной от 10 до 30 сантиметров, книзу постепенно расширенная, у основания клубневидная, плотная, у старых грибов полая, пестрая из-за чешуек серого цвета. Мякоть белая, сочная, сладкая, с сильным приятным грибным запахом.

Гриб-зонтик встречается часто, но не обильно, по всей лесной и лесостепной зоне страны, а также в горных лесах. Растет одиночно и группами в изреженных лесах, кустарниках, садах, на лужайках, с июля по сентябрь.

В пищу используются только шляпки молодых, с белыми пластинками, грибов, в свежем виде (вареные и жареные). Старые грибы-зонтики, с темными пластинками, в пищу непригодны.

Навозник белый. Гриб съедобный, четвертой категории.

Шляпка высотой 6—13 сантиметров, шириной до 6 сантиметров, у молодых экземпляров белая, на верхушке охристая, удлинненной яйцевидной формы, позднее колокольчатая, волокнисто-чешуйчатая. Пластинки частые, вначале белые, затем быстро темнеют и расплываются в черную жид-

кость. Ножка белая, высокая, прямая, внутри полая. Мякоть тонкомясистая, нежная, белая, сока не выделяет.

Навозник белый встречается довольно часто и иногда обильно. Растет обычно группами на унавоженной почве, в садах, близ дорог, в сентябре и октябре, иногда и раньше. Используется свежим (вареным и жареным) только в очень молодом возрасте, пока пластинки еще белые. Хранения, даже непродолжительного, навозник не выносит.

С навозником белым несколько сходен навозник серый, который растет также группами близ домов и в огородах. Отличается от первого гладкой, серой, на вершине мелкочешуйчатой буроватой шляпкой. В литературе навозник серый иногда относят к ядовитым грибам, однако некоторые сборщики употребляют его в пищу.

Поплавок серый. Гриб съедобный, четвертой категории. Местные названия: толкачик, ужовка.

Шляпка серая, серебристо-серая или буроватая, 8—10 сантиметров в диаметре. Сначала она колокольчатая, затем плоскораспростертая, с бугорком посредине, рубчатая, полосатая по краю, сухая, шелковистая, с белыми исчезающими хлопьями на поверхности. Пластинки свободные, белые, не изменяющие своей окраски. Ножка цилиндрическая, белая, пушисто-чешуйчатая или гладкая, до 15 сантиметров длиной, кверху тоньше, при основании с широким мешковидным влагалищем.

Поплавок серый растет с июля по сентябрь в самых различных лесах, хвойных и лиственных, на самых различных почвах, чаще при средних условиях увлажнения. Встречается часто, но не обильно. Используется в свежем виде.

По виду поплавок серый имеет некоторое сходство с бледной поганкой и мухомором пантерным. Отличается от них тем, что у него нет кольца в верхней части ножки.

Колпак кольчатый. Гриб съедобный, четвертой категории. Местные названия: лесной шампиньон, опенок морщинистый, белый приболотник.

Шляпка мясистая, 5—10 сантиметров в диаметре, сначала колпаковидная, потом округло-подушковидная. Окраска шляпки вначале мучнисто-белая, серебристая, позднее желто-охряная, по краю полосатая. Пластинки, прикрепленные к ножке, с неровными зубчатыми краями, сначала грязновато-желтые, затем желто-бурые (глинистого цвета). Ножка довольно длинная, плотная, ровная, желтовато-беловатая, с широким кольцом, у основания с остатком влагилица, обычно исчезающим или слабозаметным.

Колпак кольчатый растет с июля по октябрь во влажных сосновых и смешанных лесах, по окраинам болот.

Встречается нечасто, но местами довольно обильно. По вкусовым качествам гриб превосходит опенок осенний.

Используется свежим (вареным и жареным), маринованным и соленым.

Подвишенник. Гриб съедобный, четвертой категории. Местные названия: садовик, ивишень. Шляпка белая, плотная, 3—10 сантиметров в диаметре. Сначала она округло-выпуклая, но скоро становится воронковидно-выдавленная в середине, с неровно-волнистым, слегка загнутым вниз краем. Пластинки избегают по ножке, частые, вначале белые, потом розоватые. Ножка бе-

лая, ровная, плотная. Мякоть белая, со своеобразным запахом свежей муки.

Подвишенник растет с июля по октябрь в садах, на лугах, в старых парках и усадьбах, иногда встречается в широколиственных лесах, реже в березовых, на более или менее глинистых почвах. Гриб можно обнаружить также в сырых и мшистых лесах.

Хороший и весьма полезный гриб. В его мякоти содержится около 35% полезных для человека фосфорноокислых соединений. Употребляется в свежем (вареном и жареном) виде.

На Украине произрастает несколько сходный по виду с подвишенником, но ядовитый гриб — энтолома ливидум. В средней полосе он до сих пор еще никем не был обнаружен, однако возможность его нахождения здесь, а следовательно, и возможность отравления им не исключается.

В книге приводится краткое описание этого гриба и цветной рисунок.

Чесночник. Гриб съедобный, четвертой категории, с острым чесночным запахом и вкусом.

Шляпка гриба сначала выпуклая, затем плоская, желтоватая или буроватая, 1—3 сантиметра в диаметре. Пластинки белые. Ножка тонкая, красновато-бурая, сверху светлее, блестящая, длиной до 5 сантиметров.

Чесночник — мелкий, тонкий, сухой лесной гриб. Распространен в северных и среднерусских лесах, в горах Алтая, на Кавказе и Памире. Растет с июля по октябрь в хвойных и лиственных лесах, на их опушках, на глинистой и песчаной почвах. Встречается часто, иногда большими группами. Грибы можно обнаружить также около хво-

роста или бурелома. Накануне дождя острый запах чеснока в лесу дает грибнику знать, где таятся скопища этих грибов. Грибной соус из них получается ароматный.



РОГАТИКОВЫЕ ГРИБЫ

Рогатик желтый. Гриб съедобный, четвертой категории.

Плодовое тело очень разветвленное, высотой 6—7 сантиметров, шириной 5,5—8 сантиметров. Веточки тесно скученные, утолщенные, направленные вверх, светло-желтые, часто бывают и красноватые. Мякоть плотная, одноцветна с поверхностью. Ножка всего плодового тела длиной 2—3 сантиметра.

Этот гриб встречается редко, но иногда очень обильно в лиственных и хвойных лесах. Растет в августе — сентябре. Гриб следует искать не во всех хвойных и лиственных лесах, а только в сырых местах, например в сыром бору сосняка-долгомошника рядом с кукушкиным льном, на зеленом мху, в брусничнике и черничнике.



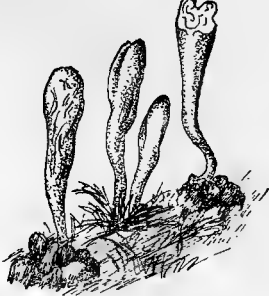
Рогатик желтый.

Можно найти этот гриб и в мокром бору богульникового сосняка, в кустах гонобеля-голубичника.

Прежде чем брать гриб, хорошенько приглядитесь к

находке: мякоть съедобна только в раннем возрасте, а постарше она становится плотной. В пищу идут лишь молодые грибы — свежеприготовленные или сушеные.

Рогатик язычковый. Гриб съедобный, четвертой категории. Местные названия — простая булавица, задний язычок.



Рогатик язычковый.

Булавовидное или языковидное плодовое тело (высотой 4—8 сантиметров) книзу сужено, у основания (до 4 сантиметров) войлочное, ломкое. Окраска желтая, желтоватая, позднее буроватая. Мякоть белая, сухая, хрупкая.

Гриб растет в июле — сентябре в еловых и сосновых лесах. Встречается редко, но обычно в большом количестве. Используется в свежем (вареном и жареном) виде и для приправы.

ЕЖЕВИКОВЫЕ ГРИБЫ

Ежевик желтый. Съедобен в молодом возрасте, четвертой категории. Местные названия — колчак желтый, глухая лисичка.

Шляпка желтоватая, белая или розовато-телесного цвета, обычно неровная, как бы покоробленная. Нижняя поверхность шляпки усыпана густо сидящими желтовато-розоватыми, очень ломкими шипиками. Ножка короткая, беловатая, плотная. Мякоть беловато-желтоватая, плотная, с приятным запахом, к старости уплотняется еще больше и становится похожей на пробку.



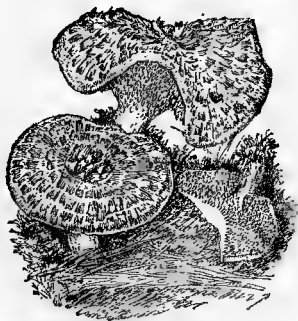
Ежевик желтый.

Ежевик желтый встречается в июле — сентябре в еловых, лиственных (чаще в березняках) и смешанных лесах, на более или менее плодородной почве, редко и необильно. Используется в свежеприготовленном (вареном и жареном) виде, годится для сушки, маринования и соления.

Установлено, что ежевик желтый — активный антибиотик.

Ежевик пестрый. Гриб съедобный, четвертой категории. Местные названия его — колчак пестрый, рога серны, ястреб-гриб.

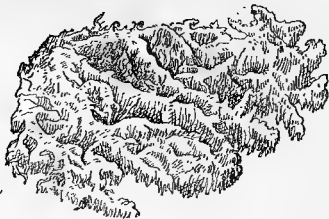
Шляпка буроватая, более или менее плоская, позднее несколько вдавленная, с толстыми, крупными, отстающими концентрическими чешуйками. Низ шляпки весь усеян серовато-белыми шипиками-сосочками, которые несколько избегают по ножке. Ножка грязно-белая, короткая, плотная. Мякоть такого же цвета, тоже довольно плотная, со слабым пряным запахом.



Ежевик пестрый.

Ежевик пестрый растет с августа по ноябрь в сухих сосновых лесах, на песчаной почве. Встречается очень редко и необильно. В пищу употребляется только молодой гриб в свежеприготовленном (вареном или жареном) виде.

Ежевик коралловидный. Редкий грибник решится принять эту диковинку за гриб. Плодовое тело этого странного уродца желтовато-белое с розовато-телесным оттенком. Оно ветвисто, как коралл, каждая веточка



Ежевик коралловидный.

которого похожа на бахрому из отдельных пшипов, сантиметра два длины каждый. Мякоть белая, несколько волокнистая и слегка горьковатая.

Встречается гриб редко и необильно в лиственных лесах на мертвых стволах и ветвях, а также в дуплах живых деревьев, преимущественно березы, реже осины, вяза, дуба. Растет в июле — сентябре.

В пищу употребляется в свежем, главным образом в жареном, виде.

ДОЖДЕВИКИ



Дождевики (дымчатки, порховки, головачи, волчий табак, заячьи картошки) имеют совершенно замкнутые плодовые тела, внутри которых образуются многочисленные споры. Известно около 520 видов дождевиков. Почти все они — почвенные сапрофиты, лишь немногие вырастают на гниющей древесине.

Ядовитых среди них нет. Появляются эти грибы вскоре после дождя.

Молодые плодовые тела дождевиков съедобны. Они вкусны и питательны в поджарке, в бульоне и супах-похлебках. В сушке и варке они, как и

белые грибы, сохраняют белый цвет. По содержанию белков они превосходят даже белые грибы и шампиньоны.

Плодовые тела дождевиков нередко достигают очень крупных размеров.

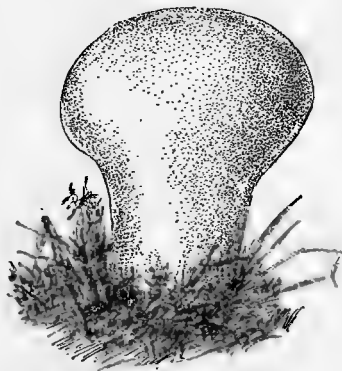
Дождевики встречаются по выгонам, пастбищам, на полянах и опушках лесов.

Головач круглый. Гриб съедобный, четвертой категории. Плодовое тело почти округлое, высотой 7—15 сантиметров, в верхней части расширенное, сверху немного приплюснутое, а книзу суженное в слабодифференцированную ножку. Наружная оболочка гриба — в виде мелких зернышек, впоследствии опадающих. Окраска мякоти сначала белая, затем желтоватая, а к старости грязно-коричневая.

Встречается головач круглый нередко, но не обильно. Растет в мае — сентябре на лесных опушках, полянах, лугах, выгонах, садах, чаще всего единичными экземплярами.

Одному счастливцу удалось найти дождевик размером с арбуз — дождевик-исполин. Шведский натуралист нашел головач весом 7,6 килограмма. Кстати, за рубежом дождевики в большом почете и считаются одними из лучших грибов.

Гриб съедобен в молодом возрасте, пока его мякоть белая. Лучше всего гриб жарить.



Головач круглый.

Дождевик шиповатый. Гриб съедобный, четвертой категории. По содержанию азотистых веществ дождевик шиповатый занимает первое место среди всех лесных грибов. Название свое получил из-за мелких шипов или бородавочек, расположенных на верхней, шаровидной части плодового тела.

Плодовое тело мясистое, длиной 3—8, шириной 3—5 сантиметров, в верхней части шаровидное, иногда несколько приплюснутое, книзу суженное, переходящее в ножку. Окраска плодового тела вначале белая, потом желтоватая. Зрелый гриб становится почти голым, с бумагообразным серо-буроватым покрывалом, заключающим в себе массу спор, вылетающих через небольшое отверстие в верхней части гриба. Мякоть у молодых грибов белая, губчатая, с приятным грибным запахом. Высохший гриб превращается в сухую пыль, похожую на нюхательный табак.

Дождевик шиповатый встречается часто, иногда обильно, на большей части территории Советского Союза. Растет одиночно или группами в лесах, на лугах, пустошах, с мая по ноябрь.

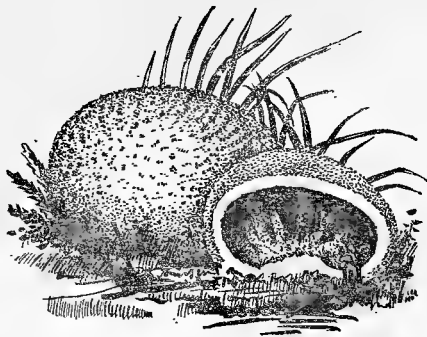
Используется в пищу свежим (вареным и жареным) только молодой гриб, пока мякоть его белая или розовая, свежая.

Дождевик игольчатый. Гриб похож на небольшого ежа. Его тонкие, буроватые, загнутые на верхушке шипики равномерно покрывают округлое плодовое тело и топочатся во все стороны.

Споры шаровидные, в массе темно-шоколадно-бурые. У этого «ежика» силь-



Дождевик игольчатый.



Ложнодождевик обыкновенный.

гнойной плодородной почве. Растет в июле — сентябре. Гриб четвертой категории, съедобен в молодом возрасте. Употребляется в пищу в свежеприготовленном (вареном и жареном) виде.

Ложнодождевик обыкновенный. Гриб несъедобный. По внешнему виду похож на многие съедобные дождевиковые грибы. Плодовое тело округлое, гладкое или бородавчатое, с жесткой, твердой, серовато-желтоватой оболочкой, в которой заключена плотная фиолетово-черная с белыми прожилками мякоть с неприятным, тяжело-ватым запахом сырого картофеля. К старости оболочка становится тонкой и ломкой. В ней заключено большое количество оливково-бурых спор.

Ложнодождевик обыкновенный растет группами, с июля по октябрь, в лесах и парках, чаще на песчаных почвах.

СУМЧАТЫЕ ГРИБЫ

К классу сумчатых относятся сморчки и строчки. Они имеют объемистые, маломясистые и довольно хрупкие плодовые тела, со-

стоящие из шляпки и ножки. Поверхность шляпки, выстланная спороносным слоем, обычно ячеистая, извилистая или волнистая. Сумчатые грибы появляются ранней весной в лесах, парках и степях.

Все виды сморчков и строчков содержат в себе ядовитую гельвелловую кислоту. Перед тем как приготовить нужное блюдо из свежих грибов, их нужно положить в воду, нагреть до кипения и варить не менее семи минут. От высокой температуры яд не разрушается, но переходит в отвар, который сливают. Для надежности надо повторить варку еще один раз. Отваренные, отжатые и тщательно промытые в холодной воде грибы можно жарить, варить.

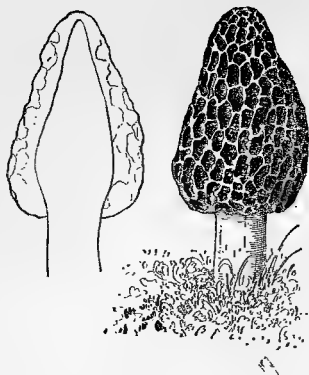
Все же и обезвреженные весенние грибы не рекомендуются употреблять в большом количестве. В день можно съесть не более 200 граммов этих грибов.

Сморчки и строчки надежно обезвреживаются при сушке. Через три недели они становятся совершенно безвредными.

Некоторые любители сбора грибов могут усомниться в том, что строчки и сморчки в некоторой степени ядовиты. Ведь они на себе неоднократно испытали полную их безопасность.

В чем же дело? Почему строчки и сморчки то не оказывают никакого вредного воздействия на организм человека, то приносят вред?

Объясняется это тем, что количество яда в строчках и сморчках сильно варьирует в зависимости от погоды, времени сбора и других факторов. Может оказаться так, что грибы будут содержать яд в ничтожном количестве, а может — и наоборот.



Сморчок конический.

Сморчок конический.
Гриб съедобный, третьей категории.

Шляпка высотой 3—6, толщиной 2—5 сантиметров, коническая, реже яйцевидная, краями сросшаяся с ножкой, внутри полая. Окраска буроватая или коричневатая, поверхность сетчато-ячеистая, напоминающая пчелиные соты. Ножка цилиндрическая, полая, белая или беловатая. Мякоть тонкая, восковидная, ломкая.

Сморчок конический встречается часто, но не обильно во всей лесной зоне, в тундре, в горах. Растет чаще на песчаной почве в лиственных лесах, среди кустарников, на вырубках.

В Подмоскovie сморчки появляются в апреле или мае. По оврагам с обрывистыми песчаными берегами, где узловатые корни выглядывают из песка, на местах костров следует искать эти грибы. Вывороченный с корнями пенек старой березы, хворост, песчаная яма под рябиной или канава около дуплистой ивы должны быть также осмотрены самым тщательным образом.

Сморчки не растут в ольшаниках, но хорошо растут там, где есть падалища, гнилые яблоки. Зная это, некоторые любители сморчков разводят их в садах, вокруг старых яблонь, натаскивая сюда осенью довольно толстый слой кленовых и дубовых листьев.

Сморчки употребляются в пищу в свежеприготовленном виде, как уже указывалось выше, обя-

зательно после 7—10-минутного отваривания. Зажаренные в сметане, сморчки не уступают белым грибам. Превосходны они приготовленные с зеленым луком и крутыми яйцами, мелко нарубленные и запеченные в пирожках.

Сморчки содержат много ароматических веществ, поэтому из них готовят грибной порошок.



Сморчок настоящий.

Сморчок настоящий. Гриб съедобный, третьей категории. Шляпка шириной 4—8 сантиметров, яйцевидная, с округлыми сотообразными ячейками, бурая, охряно-буроватая и до серо-беловатой, внутри полая. Ножка гладкая или слегка складчатая, внутри полая, ломкая, белая, с возрастом желтоватая. Мякоть белая, хрустящая и ломкая, с очень приятным грибным запахом и вкусом.

Сморчки настоящие можно найти в апреле — мае в широколиственных лесах на тучной, плодородной почве, а иногда в ивняках, на обогретых склонах лесных речушек. Встречаются редко, но местами довольно обильно. Пригоден в пищу в свежеприготовленном (вареном и жареном) виде, при обязательном предварительном отваривании. Для сушки используется без отваривания.

Сморчковая шапочка. Гриб съедобный, третьей категории. Шляпка высотой 2—6, диаметром 2—5 сантиметров, колокольчатая, наперстковидная, со свободным, не приросшим к ножке краем, снаружи морщинистая. Окра-



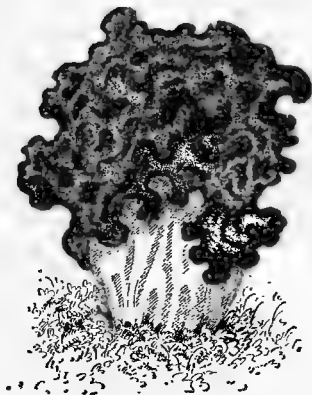
Сморчковая шапочка.

ска бурая, буроватая, изредка желтая. Ножка цилиндрическая, белого или кремового цвета, внутри ватобразная, по мере роста становится полой. Мякоть восковидная, ломкая.

Сморчковая шапочка встречается редко и не обильно. Растет группами, в апреле — мае, в лиственных, преимущественно осиновых и липовых, лесах, на супесчаной и суглинистой почве.

Употребляется в свежем (вареном и жареном) виде после предварительного отваривания. Сушить можно без отваривания.

Строчок обыкновенный. Гриб съедобный, третьей категории.



Шляпка высотой 2—8, в диаметре 2—13 сантиметров, неправильной округлой формы с извилистыми глубокими складками. Окраска шляпки коричневатобурая, редко желтоватая. Ножка белая, неровная, полая.

Мякоть тонкая, восковидная, ломкая, со слабым своеобразным запахом сы-
рости.

Строчок обыкновенный.

Строчок обыкновенный встречается часто, а местами очень обильно, преимущественно в северной зоне. Грибы появляются группами, ранней весной (апрель, май), сразу же после таяния снега. Растут в сосновых лесах, особенно на вырубках, на местах костров, около угольных ям, близ дорог, на песчаной незадернованной почве. Используется в пищу в свежем (вареном и жареном) виде только после предварительного отваривания.



Строчок осенний.

Строчок осенний. Съедобный осенний гриб, четвертой категории.

Шляпка волнистая, седлообразно-лопастная, с двумя — четырьмя вершинами. Ножка цилиндрическая, белая или слегка красноватая.

Строчок осенний встречается очень редко и не обильно. Растет в сентябре — октябре в сыроватых сосновых, сосново-березовых лесах, особенно на опушках, близ дорог. Гриб используется в свежем (вареном и жареном) виде, после предварительного отваривания. Сушить нужно неотваренные грибы.

Строчок осенний может служить предвестником окончания грибного сезона.



ПОДЗЕМНЫЕ ГРИБЫ

Здесь речь пойдет о крупных грибах-невидимках. Сколько бы мы их глазами ни искали, не увидим, хоть и мимо пройдем, а порой

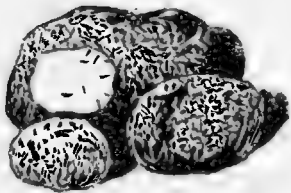
и наступим. Они сидят себе под землей — попо-
буй найди. Название этим подземным диковин-
ным грибам — трюфели, что означает «карто-
фель».

Издавна ценные черные трюфели собирают в
буковых, каштановых и дубовых лесах Юго-Запад-
ной Европы и особенно во Франции, где встречается
самый лучший, так называемый перигорский
трюфель. Он обильно растет в одной из провинций
Франции, в окрестностях города Перигора. Здесь
трюфель растет около дубовых корней, в известко-
вой почве, удобренной листовым перегноем. В на-
ших южных дубовых и буковых лесах Украины и
Кавказа черный трюфель тоже не редкость. Менее
ценные виды трюфелей встречаются и в среднерус-
ских лесах, например белый трюфель.

Находят грибы с помощью специально обучен-
ных собак из породы пуделей и такс. Бывалые
грибники замечают трюфели. На месте, где они ра-
стут, трава как бы выжжена. Находят их и по
другим признакам.

Белый трюфель. По внешнему
виду плодовые тела этих грибов напоминают клуб-
ни картофеля. Они растут под землей на глубине
8—10 сантиметров, без ножки, без шляпки, угло-
ватыми комками, то мелкими, как грецкий орех,
то крупными, иногда с кулак. Кожица у грибов
плотная, гладкая, светло-бу-
рого (с желтизной) или тем-
новато-бурого цвета. Мя-
коть беловатая, плотная,
сочная и очень ароматная.

Белый трюфель встреча-
ется лишь в центре нечер-
ноземной полосы Советско-



Белый трюфель.

го Союза. Растет он в Московской области, встречается также в Тульской, Куйбышевской, Горьковской и некоторых других областях. Искать его следует в дубовых и буковых рощах, но можно встретить в березняке, в осиннике, под кустами орешника, ольхи, в умеренно влажной, рыхло-известковой почве, усеянной крупными листьями.

Встречаются эти грибы и на светлых, сухих, с редкими деревьями полянах или ближе к опушкам и прогалинам, иногда на выпасах.

Трюфели могут расти и на очень плотной почве, но в том лишь случае, когда под ними находится подушка рыхлой земли.

Известен признак, по которому можно безошибочно определить месторождение трюфелей. На закате солнца в этом месте роем выются мелкие желтоватые мушки.

Наиболее вероятны находки белых трюфелей на суховатых, богатых известью почвах, где травянистый и моховой покров развит слабо. Развитие грибов начинается с весны, но созревают они в августе или сентябре. Появление на земле холмиков указывает на вызревание грибов.

Трюфели идут в пищу в свежеприготовленном (вареном и жареном) виде. Из этих ароматных грибов получают хорошие соусы и приправы к различным блюдам.

ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ



Бледная поганка. Самый ядовитый, смертельно опасный гриб наших лесов. Ядовиты все части его, даже споры. Отваривание,

засол и сушка не уничтожают вредных свойств. Из форм бледной поганки различают по окраске шляпки обычную зеленоватую, желтоватую и белую.

Шляпка бледной поганки сначала колокольчатая, затем плоско-выпуклая, с гладким неполоватым краем, шелковистая, от 6 до 11 сантиметров в диаметре. Цвет белый, бледно-зеленый, желто-зеленый или оливково-зеленый, в середине обычно темнее, чаще без хлопьев на поверхности. Пластинки частые, белые. Ножка у основания имеет клубневидное утолщение, окруженное белой оторочкой. В верхней части ножки имеется пленчатое кольцо. Мякоть белая, под кожицей часто слегка окрашенная, без особого запаха и вкуса.

Бледная поганка встречается редко, но местами очень обильно, особенно в южной зоне, в частности на Украине. Растет одиночно и группами в дубовых или других лиственных лесах, часто на опушках, просеках, с июня по октябрь.

Бледная поганка несколько напоминает шампиньон. Их-то чаще всего и путают. Главное отличие этого ядовитого гриба от шампиньона — наличие клубнеобразного вздутия ножки с оболочкой и неокрашенных пластинок на нижней поверхности шляпки. У шампиньона такого вздутия ножки и оболочки нет, а пластинки на нижней поверхности шляпки не белые, а слабо-розоватые у молодого гриба или темные у зрелого.

Иногда с бледной поганкой путают зеленую и зеленоватую сыроежку. Но у сыроежки нет клубневидного вздутия с оболочкой, а также колечка в верхней части ножки.

Есть некоторое сходство у бледной поганки с поплавком и с грибом-зонтиком. Поплавок имеет

нижнюю оторочку у основания вздутой ножки, а верхнего пояса или кольца у него нет. Гриб-зонтик, наоборот, имеет верхнее кольцо (поясок), а его вздутая у основания ножка лишена оторочки.

Мухомор вонючий. Гриб ядовитый, по силе действия близок к бледной поганке.

Шляпка выпуклая или ширококоническая, позже почти плоская, от 5 до 12 сантиметров в диаметре, чисто-белого цвета, без хлопьев на поверхности. Ножка белая, ровная или к основанию немного утолщенная, волокнистая, вначале сплошная, затем полая, с мешковидным влагалищем у основания. Мякоть этого гриба белая, с неприятным, тяжелым запахом.

Мухомор вонючий встречается редко и необильно в северной зоне европейской части Советского Союза. Растет одиночно или небольшими группами в хвойных, лиственных и смешанных сыроватых лесах, среди мхов, на песчаных почвах, с июля по октябрь.

Чтобы не спутать мухомор вонючий с другими грибами, надо крепко запомнить его отличительные признаки: чисто-белая окраска всего гриба, крышеобразная шляпка, влагалище у основания ножки и неприятный запах.

Мухомор поганковидный. Гриб ядовитый, по своему действию сходен с бледной поганкой, однако значительно слабее ее.

Шляпка полушаровидная, позднее выпуклая, от 5 до 10 сантиметров в диаметре. Окраска бледно-желтая, реже с зеленоватым оттенком, или совсем белая, всегда с белыми хлопьями. Пластинки вначале белые, затем слегка желтые. Ножка белая или несколько желтоватая, книзу постепенно утолщенная, с присосшим к клубневидному основанию

влагалищем. В средней части ножки имеется пленчатое кольцо. Мякоть белая, с неприятным запахом сырого картофеля.

Мухомор поганковидный встречается нередко, но не обильно. Растет одиночно и группами, с июля по октябрь, в хвойных и лиственных лесах.

Мухомор красный. Гриб ядовитый, но в меньшей степени, чем бледная поганка.

Шляпка сначала шаровидная, затем выпуклая, позднее распростертая, мясистая, от 8 до 20 сантиметров в диаметре. Шляпка красная или красно-оранжевая, с белыми хлопьями на поверхности. Пластинки белые, частые, широкие. Ножка белая, волокнистая, сначала сплошная, затем полая, с клубневидным утолщением внизу, окруженным концентрическими оторочками (остатками общего покрывала). На верху ножки белое пленчатое кольцо. Мякоть белая, на шляпке под кожицей оранжевая или желтоватая, сладкая.

Мухомор красный встречается часто и местами очень обильно, особенно в северной зоне. Растет одиночно и группами, с июля по октябрь, в березовых и смешанных с березой лесах, на самых разных почвах.

На Кавказе встречается съедобный кесарев (цезарский) гриб, похожий на красный мухомор, с такой же красной шляпкой, но с желтой ножкой и такими же желтыми пластинками. Историки повествуют, что этот съедобный гриб был лакомством царей в древности.

Мухомор пантерный. Гриб ядовитый, но в меньшей степени, чем бледная поганка. Шляпка серая, серо-бурая или зеленовато-бурая, с маленькими белыми, нередко концентрически расположенными хлопьями. Диаметр шляп-

ки 5—10 сантиметров. Пластинки белые, частые, закруглены к краям шляпки. Ножка белая, гладкая, у основания вздутая, с белой оторочкой — остатком общего покрывала. В верхней части ножки расположено белое кольцо разорвавшейся пленки.

Мякоть белая, водянистая, на вкус сладковатая.

Мухомор пантерный встречается очень часто, но не обильно во всех, в том числе и в горных лесах. Растет в июле — октябре в хвойных и лиственных лесах.

Ложноопенок серно-желтый.

Гриб несъедобен из-за горького вкуса.

Шляпка колокольчатая, затем более плоская, тонкая, нередко с бугорком в центре, голая, от 2 до 5 сантиметров в диаметре. Окраска зеленовато-желтая и серно-желтая, в центре иногда более темная или ржавая. Пластинки узкие, частые, сначала желтые, позднее зеленоватые и, наконец, оливково-черные. Ножка гриба тонкая, нередко изогнутая, полая, наверху имеет малозаметное кольцо (остаток покрывала), с возрастом исчезающее. Мякоть желтая, с неприятным землистым запахом и горьким вкусом.

Ложноопенок серно-желтый встречается часто, но не обильно. Во всей лесной зоне и в горных лесах. Растет обычно группами или пучками, иногда очень большими, на гнилой древесине лиственных и хвойных пород, на пнях, у основания стволов, на гнилушках, с апреля по октябрь.

Отличается ложноопенок серно-желтый от всех сходных с ним по внешнему виду грибов окраской шляпки, зеленоватыми, к старости оливково-черными пластинками и горьким вкусом.

Энтолома ядовитая. Гриб ядовитый. От всех сходных с ним съедобных грибов его можно отличить по розовым пластинкам.

Шляпка выпуклая, с бугорком, затем вдавленная, позднее воронковидная, обычно с волнисто-изогнутым тонким краем, гладкая, голая, потом волокнисто-полосатая. Диаметр шляпки от 5 до 17 сантиметров. Окраска беловатая, телесного цвета или кожисто-желтая. Пластинки желтоватые, по мере роста гриба становятся желто-розовыми. Ножка цилиндрическая, шелковистая, беловатая. Мякоть белая.

Энтолома ядовитая встречается редко и не обильно в южной зоне и на Кавказе. Растет одиночно, чаще группами, на глинистых почвах в широколиственных лесах и на опушках, среди кустарников, с июня по сентябрь.



МЕРЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ГРИБНЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Из широкого многообразия видов съедобных грибов у нас используется немного. Некоторые съедобные грибы просто неизвестны, другие, вполне пригодные в пищу, ошибочно считаются ядовитыми. Нередко подозрительно относятся даже к шампиньону обыкновенному — прекрасному съедобному грибу, считая его поганкой. Малоизвестны и такие съедобные грибы, как гриб-зонтик, дождевики, навозники и др.

В то же время отсутствие у некоторых сборщиков необходимых знаний о съедобных и ядовитых грибах приводит иногда к тяжелым отравлениям. Отравиться можно не только ядовитыми грибами.

Вредны для организма человека даже съедобные грибы, если они употреблялись в пищу несвежие, долго лежавшие без кулинарной обработки.

Собранные грибы портятся скоро, так как они быстро обсеменяются бактериями. Поэтому нельзя употреблять в пищу грибы ослизневшие или заплесневевшие, слишком старые (переросшие), дряблые и червивые. Использовать в свежеприготовленном виде, засаливать известные виды грибов и сушить нужно не позже чем через сутки после сбора. К сожалению, отравления могут произойти также и при неправильном приготовлении некоторых видов грибов.

Очень важно уметь отличать съедобные грибы от несъедобных, хорошо знать встречающиеся ядовитые грибы, имеющие некоторое сходство со съедобными. Выше уже указывалось, что некоторое сходство с белыми грибами имеет несъедобный желчный гриб.

Начинающий сборщик может собрать ложные опята вместо настоящих. Отличить настоящие опята от ложноопят можно по цвету шляпок и пластинок на нижней поверхности шляпки. У настоящих опят шляпка охряная, коричнево-желтая, а у ложноопят — желто-зеленая, цвета серы. Пластинки у настоящих опят белые, к старости светло-глинистые, тогда как у ложноопят они желто-зеленоватые или серно-оливковые.

Весенние сморчковые грибы надо употреблять в пищу в свежем виде только после предварительного отваривания. Отвар нужно вылить. Из семейства сморчковых особенно опасен строчок.

Не лишне грибнику знать и другое. Не рекомендуется собирать сморчки в ненастье. Лучше всего отбирать молодые, на ощупь хрупкие, ломкие, как

стекло, грибы. Опасны для здоровья переросшие сморчки. Ночью такие грибы светятся голубовато-красноватым огоньком. Это излучают призрачный свет микроорганизмы, известные под названием «ночь малютки». Вернувшись из леса, внимательно осмотрите собранные сморчки, удалите гнилые. Можно высыпать сморчки на доски в темном углу, это поможет увидеть светящиеся дряхлые грибы.

Гельвелловая кислота, содержащаяся в весенних строчках и сморчках, попадая в организм человека, вызывает гемолиз крови, нарушение деятельности селезенки, печени и почек. Обезвредить яд этих грибов можно только путем сушки и отваривания, причем сокращением срока варки сморчковых грибов (менее семи минут) можно серьезно наказать себя.

Первые признаки отравления появляются обычно через 6—10 часов после употребления грибов. В верхней части живота заболевшего появляется режущая боль, возникает тошнота, переходящая в частую рвоту. Нарастает общая слабость, головная боль, головокружение. В тяжелых случаях на следующий день появляется желтуха, наступает помрачение сознания, затем бессознательное состояние, бред, судороги. Возможен смертельный исход. Особенно чувствительны к яду дети. Чем раньше будет оказана больному медицинская помощь, тем быстрее наступит выздоровление.

В широколиственных и хвойных лесах в июле — сентябре встречается смертельно ядовитый гриб — бледная поганка. При внимательном осмотре легко обнаружить полное сходство ее с собратьями-мухоморами. Но этот гриб-злодей рядится в беловатую, зеленоватую и желтоватую одежду. Неопытный

грибник принимает бледную поганку за шампиньон или зеленоватую сыроежку, за поплавок или гриб-зонтик, рискуя при этом из собственных рук принять смертельный яд.

Отравления бледной поганкой случаются значительно реже, чем сморчковыми грибами. Однако отравление этим смертельно ядовитым грибом протекает очень тяжело, и из 100 заболевших умирает от 35 до 90 человек. Насколько ядовита бледная поганка, можно судить по тому, что один гриб может вызвать отравление с тяжелыми последствиями у 5—6 человек. Бледная поганка содержит сильнейшие яды фаллоидин и аманитин, которые не могут быть извлечены из грибов при их отварке или разрушены при жарении. Наибольшее число отравлений в течение грибного сезона приходится на август.

Чаще всего случаи отравления бледной поганкой наблюдаются при употреблении грибных блюд, приготовленных из смеси различных грибов, в которой в том или ином количестве была и бледная поганка.

Признаки отравления появляются через 12—36 часов, чаще всего ночью. Внезапно у больного появляются режущие боли в животе (колики), бурный и частый понос и неукротимая рвота. Все это приводит к обезвоживанию организма. Такие больные, как говорят, тают на глазах: появляется сильная слабость, лицо приобретает мертвенно-бледный оттенок, глаза вваливаются в орбиты, черты лица заостряются, голос больных становится беззвучным. Пульс слабый, нитевидный, до 120—140 ударов в минуту. Сознание в течение болезни часто сохраняется. Смерть может наступить на второй-третий день заболевания. При благопри-

ятном течении болезни человек выздоравливает медленно, в течение двух — четырех недель, а иногда и нескольких месяцев.

В июле — октябре в лиственных, хвойных и смешанных лесах растут вонючий, поганковидный, красный, пантерный и другие мухоморы, которые без особого труда можно отличить от съедобных пластинчатых грибов по зонтикообразной форме, пятнистой окраске, неприятному запаху мякоти и другим признакам. Они могут оказаться в корзине только по незнанию или собраны (красный мухомор) для истребления мух.

Иногда кольцо на ножке мухомора вонючего смывается дождем, и тогда гриб можно принять за поплавок. Однако имеются существенные отличия: белый цвет мухомора, его коническая крышевидная шляпка, а главное, неприятный, тяжелый запах мякоти у этого ядовитого гриба.

Когда бледно-желтая шляпка поганковидного мухомора выпцвевает на солнце, то она делается совсем белой, и гриб тоже трудно отличить от съедобного сородича-поплавка. Их можно различить по белым хлопьям на шляпке мухомора, приросшему влагалищу и неприятному запаху мякоти гриба, похожему на запах сырого картофеля.

Отравления красным, пантерным и другими видами мухоморов бывают редко. Симптомы отравления — обильное потоотделение, слюнотечение, тошнота, рвота, понос, бред, галлюцинации, конвульсии. Появляются они через полчаса — два часа после употребления в пищу мухоморов. В большинстве случаев выздоровление наступает через один-два дня. Смертельный исход бывает очень редко. Маленькие дети при отравлении мухоморами умирают. Поэтому необходимо очень вни-

мательно осматривать лужайки и площадки, где играют маленькие дети, обязательно удалять с этих и соседних с ними участков не только все дикие ядовитые растения, но и грибы.

Ядовитое начало указанных грибов — мускарин, микоатропин, мушиный яд. В быту отвар из красных мухоморов или жареные грибы применяются в качестве отравы для мух. На Севере часто поедают мухоморы олени, вследствие чего они начинают бесноваться, затем впадают в глубокий сон. Мясо таких оленей действует опьяняющим образом.

Сок (соленый отвар) из мухоморов применялся в русской народной медицине в качестве наружного средства при простудных болях (ревматизм), золотушных опухолях.

Хорошо известно многим, что чернушки, волнушки, белянки, горькушки, которые содержат жгуче-едкий млечный сок, а также валуи, свинушки и густо-красные сыроежки съедобны. Однако при неправильной кулинарной обработке этих грибов тоже можно отравиться. Признаки отравления: тошнота, рвота, понос. Выздоровление наступает примерно через сутки. Чтобы избежать неприятностей, не следует употреблять эти грибы в свежеприготовленном виде (вареными и жареными). Их лучше всего солить. Перед посолом грибы надо отмочить, а еще лучше отварить, чтобы удалить жгучие, горькие или раздражающие вещества. Через месяц-полтора после посола грибы пригодны к употреблению.

Желудочные расстройства могут быть вызваны солеными и маринованными грибами, если они какое-то время хранились в оцинкованной или глиняной глазурованной посуде.

Кулинары рекомендуют варить бульон из свежих грибов 45—60 минут. Бульон из высушенных грибов варится значительно дольше. Оставшиеся от обеда грибные супы или вторые блюда нельзя хранить больше трех часов. Перед употреблением в пищу их необходимо снова кипятить или жарить 30 минут.

Грибных отравлений можно избежать, если собирать только те грибы, которые хорошо известны.

Что следует предпринимать, если грибное отравление все же произошло?

Рекомендуется при всяком, даже легком грибном отравлении немедленно вызвать врача и быстро оказать доврачебную помощь.

Прежде всего необходимо немедленно промыть желудок. Надо дать пострадавшему выпить не менее литра кипяченой или сырой воды комнатной температуры и сразу вызвать рвоту. Повторяют эту процедуру до 5—6 раз.

Затем дают слабительное, лучше горькую соль. Одну-две столовых ложки слабительного растворяют в стакане воды. Это доза для взрослого, детям дошкольного возраста ее уменьшают примерно вдвое.

Если слабительного не оказалось в домашней аптечке, делают очистительную клизму. Требуется 1000—1200 граммов воды для взрослого человека и 150—200 граммов для 5—7-летнего ребенка.

МАЛОИЗВЕСТНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ:

1 — гриб-зонтик пестрый; 2 — навозник белый;
3 — поплавок серый; 4 — колпак кольчатый;
5 — подмолочник; 6 — дождевик; 7 — чесночник; 8 — подвишенник.



1



2



3



4



5



6



7

8



1



2



3



4



5



6



7



8

Больного надо обязательно раздеть и уложить в постель, на живот, к ногам положить теплые грелки, напоить его крепким чаем или кофе. Нельзя поставить горчичник на область сердца и, если были судороги, к икрам. Нельзя отравившемуся грибами пить водку или коньяк. Следует помнить, что спирт способствует быстрому всасыванию грибных ядов.

Необходимо следить за дыханием больного. Если изменяется ритм и характер дыхания, то надо немедленно делать искусственное дыхание.

Примерно через час-полтора после промывания желудка обычно наступает улучшение. Но, оказав пострадавшему первую доврачебную помощь, необходимо затем в первые часы обеспечить за ним медицинское наблюдение.

Остатки грибов, вызвавших отравление, необходимо сохранить и передать прибывшему врачу для исследования в лаборатории.



ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ:

1 — бледная поганка (мухомор белый); 2 — бледная поганка зеленоватая; 3 — мухомор вонючий; 4 — мухомор поганковидный; 5 — мухомор красный; 6 — мухомор пантерный; 7 — ложноопенок серно-желтый; 8 — энтолома ядовитая.

ПО ЛЕСНЫМ ТРОПАМ



В нашей стране миллионы любителей природы почти каждый выходной день отправляются в лес. Зимой они на лыжах, а летом «охотятся» с корзиной в руках.

Грибной или ягодный лес — источник радости и здоровья. Сбор грибов — туризм выходного дня. Пожалуй, не много найдется людей, кто не любит побродить в выходной день по лесу, подышать свежим воздухом, а к вечеру принести домой корзину грибов. Это активный отдых. Грибнику незнакомо чувство усталости. Исходил он за день десятки километров по лесу, а усталости не чувствует. Оттягивает корзина руки, а ему это нипочем. И чем она полнее, тем больше радости.

А сколько нового изведает он в дни лесных путешествий! Переполненный впечатлениями, о которых, разумеется, нельзя умолчать, вернется он домой.

Грибы можно собирать повсюду, начиная с ранней весны и до поздней осени. Как начало грибного сезона, так и его конец в различных районах страны отмечаются в разное время. Один год не

похож на другой по урожайности и по количеству видов нарождающихся грибов. Многие грибы вырастают не каждый год. Все же последовательность появления каждого вида гриба в течение грибного сезона постоянна.

Раньше всех, примерно во второй половине апреля, в лесах средней полосы нарождаются вестники весны — сморчки и строчки. В оврагах, а местами и в лесу, еще лежат пласты снега. Ни пышной травы, ни полного листа в просветленном лесу, лохматыми сережками загустели безлистные осины, цветут медуница и волчье лыко, оттаяли поля и раздаются в воздухе звонкие трели жаворонка над изумрудным полем озими — все это признаки поры, когда можно с уверенностью отправиться с кузовком в просторный, без листьев, лес на поиски весенних грибов.

Вы найдете сморчки настоящие на плодородных почвах в широколиственных и смешанных лесах, ивняках, на опушках, мшистых канавах у лесных дорог, на вырубках и часто на лесопильнях около штабелей досок, а сморчки конические — в хвойных или смешанных лесах, на песчаной и супесчаной почве: по промоинам, где крутилась пена мутной воды, обнажая черные узлы давно сгнивших корней, где неожиданные потоки открыли свету и воздуху истлевшие наслоения почвы, по старым кострищам и пожарищам, где прошел огонь, оставляя свой черный след, осыпанный золой и пеплом.

Здесь надо отыскивать залежи палого листа, где чаще всего растут эти грибы. Встречаются они также в садах и парках. Сморочок так богат нежно-тонким благоуханием едва оттаявшей земли, как никакой другой гриб.

Строчок обыкновенный растет на песчаной земле в сосновых лесах, на их вырубках. Здесь он селится вблизи пней, где на солнышке теплее, где сквозь пробившуюся траву проглядывают черные пятна, зола, угли, где, значит, костер горел или пожар прошел, где грудами валяются полусгнившие сучья. Почти у каждого пня можно обнаружить по два, по три гриба. Плодятся строчки на опушках, просеках, полянах, под старыми березами и елями.

В конце мая, после прекращения роста сморчковых грибов, наступает в лесу так называемое грибное затишье. Грибы дождевик, вешенка обыкновенная, луговой опенек и др. встречаются совсем редко до начала поры колошения ржи. В средней полосе такая пора наступает приблизительно в половине июня.

Во второй половине июня на припеке уже можно подобрать землянику, а где-нибудь в укромном месте опушки леса или на солнечной поляне — перволетний гриб — кслосовик. Нет-нет да и попадет на глаза березовик или сыроежка, а если поискать получше, то и белый гриб. Кроме указанных грибов в этом месяце появляются первые осиновики. Их красные и желто-бурые шляпки можно обнаружить не только в осиновых и березовых лесах, но и среди сосняков и ельников — верещатников. В изреженных, светлых сосняках можно собирать масленок зернистый, в березняках — лисички, на опушках леса — моховик зеленый. На пнях, бревнах, гнилушках лиственных пород найдете гнезда летних опят. Они встречаются грибникам, как и осиновики, все лето и осенью, до октября.

В нашей стране охотой с лукошком увлечена масса людей. Всем — от детей до стариков — до-

ступна эта охота без ружья, пороха и дроби. И пожалуй, редко встретишь такого человека, который бы за всю свою жизнь не срезал гриба, а значит, не причислил бы себя к числу участников «третьей охоты», как метко назвал ее русский писатель Аксаков.

Что же лежит в основе массового увлечения сбором грибов? Конечно, не только содержимое корзинки. Сбор орехов и ягод в лесу — тоже предмет охоты. Однако занятие это однообразное, больше похоже на скучную и довольно-таки утомительную работу. Этого нельзя сказать о сборе грибов. Если ягоды и орехи мы просто собираем, то грибы нужно искать, высматривать. Для этого нужна не только известная сноровка, но и особая внимательность. Ведь некоторые грибы (белые, грузди, подгрузди и др.) вырастают под слоем опавшей листвы, в моховом покрове или просто в земле, заметить их бывает довольно трудно.

Именно поиски и доставляют особое удовольствие. В самом деле, ведь сердце замирает, когда найдешь семейку лисичек или увидишь веселый хоровод ядреных рыжиков или особенный по красоте белый гриб, затаившийся под елкой.

В сентябре 1970 г. в Зубцовском районе Калининской области одному счастливцу удалось найти в молодняке ельника боровик-великан. Вес его без малого килограмм, высота — 32 сантиметра, толщина ножки по окружности — 28 сантиметров.

Несколько лет назад под Владимиром, в загородном парке, грибники нашли белый гриб высотой 40 сантиметров, ширина шляпки — 60, толщина ножки — 26 сантиметров, весил он около 6 килограммов и был без единой червоточинки.

Здесь говорится всего лишь о двух, правда, весьма исключительных грибных находках, которые стали известны за последние годы. А о скольких, может быть, не менее значительных находках мы не знаем! Это остается достоянием грибников-счастливчиков.

Следует сказать, что грибные сюрпризы встречаются не только среди белых грибов, но и среди пластинчатых, дождевиковых и других грибов. Так в сентябре 1969 г. в окрестностях города Ивано-Франковска был найден лесной феномен — гигантский трутовик. Местное название гриба — бараньи ножки. Когда самородок взвесили, все ахнули. И было от чего: весы показали 12,5 килограмма. Искусные кулинары ивано-франковского ресторана «Днестр» подали на стол триста порций вкусного грибного супа. И все они были приготовлены из одного гриба!

В 1967 г. в одном из пригородов Москвы был найден дождевик с диаметром шляпки 63 сантиметра, весом также 12,5 килограмма. Этот гриб-великан хранится в высушенном виде на кафедре низших растений биолого-почвенного факультета МГУ.

Известны находки шампиньонов весом более килограмма, с диаметром шляпки 35 сантиметров и высотой 40 сантиметров.

В первые июльские дни появляется немало грибных новинок, хотя июньские грибы еще не сошли. Один за другим прибавляется до трех десятков новых очередных видов, так называемых среднелетних грибов. Как мы знаем, летние «жнивники» нарождаются после цветения липы и сенокоса. Они недолговечны — от пяти до пятнадцати дней.

В эту пору в березняках и под редкими развесистыми березами, чаще в кустиках ивняка, можжевельника и в седом белоусе можно найти самые душистые белые грибы на толстой короткой ножке, с бронзовой шляпкой. Иногда серо-бурая шляпка этого гриба подернута матовым налетом. В дубовых лесах, нередко в припойменных, можно обнаружить белые грибы со светло-шоколадными шляпками. В березовых или, чаще, сосново-березовых лесах с липовым подлеском могут встретиться и стайки настоящих груздей. Попадают на глаза и менее ценные грибы — подгруздок белый и черный. Среди зелени травяного покрова и по изумруду лесных мхов начинают пестрить белые, желтые, фиолетовые, красные, зеленовато-серые шляпки разнообразных сыроежек.

В середине июля из наиболее ценных грибов можно найти белые грибы, растущие в ельниках, чаще у моховых кочек, а осенью — в брусничниках и черничниках, в цветах вереска. В широколиственных лесах — груздь дубовый, а в осиновых — груздь осиновый.

Каковы же особенности сбора грибов в это время?

Прежде всего рекомендуется собирать грибы рано утром, так как они вырастают главным образом за ночь. В ранние утренние часы легче отыскивать грибы: их шляпки блестят от росы, поэтому они видны на расстоянии. В лесу до восхода солнца ни тени, ни ярких отблесков. Еще лучше искать грибы в пасмурные дни: когда не играют светотени, тогда не утомляются глаза. К полудню шляпки высыхают, и грибы становятся менее заметны в траве. Утренние грибы самые крепкие, душистые, ядреные, более пригодны для хранения,

потому что они не так быстро вянут, как собранные во вторую половину дня.

Шляпочные грибы растут не везде, где есть лес. В этом отношении они очень разборчивы. У грибов есть свои любимые места, где они ежегодно появляются в большем или меньшем количестве.

Любят грибы леса, особенно с куртинным расположением деревьев в возрасте от 15 до 40 лет. Нравятся им спелые березняки, смешанные молодняки и средневозрастные лиственные насаждения. Для каждого гриба свое место. Например, белые грибы лучше растут на отлогих склонах лесных оврагов, на сухих увалах березняков и смешанных лесов, на опушках и дорогах, в светлых старых редколесьях, на плоских пригорках лесов. Надо примечать так называемые грибные места.

Успех охоты с лукошком зависит и от грибного урожая. Иной год грибов растет много, а другой — мало. В этом отношении все зависит от погоды.

Для нормального развития грибов благоприятны умеренная влага и теплая погода без резких колебаний дневной и ночной температуры. Обильному появлению грибов предшествуют теплые дожди, глубоко увлажняющие почву. При недостатке осадков летом грибов растет мало. Грибной урожай зависит еще и от плодородия почвы, степени доступа воздуха к грибнице, прогрева почвы и пр.

После летнего суховея надо почаще заглядывать под елочки, приподнимая нижние ветки. В такую погоду гриб как бы жметесь к стволу дерева, прячется в тень. Другое дело в ненастную погоду, когда в лесу сыро. Тогда надо менять тактику похода, кружить подалее от берез — все грибы выбираются на простор. Под кроной холоднее земля,

теплее она на припеке лесной опушки и на солнечной полянке.

Ходить по лесу надо спокойно, не торопясь и не опасаясь за свои любимые места. Мне не раз случалось искать и находить грибы после того, как лес основательно прочесан. Искать грибы — это своего рода мастерство. Ходишь по лесу — примечай. Один гриб любит солнечную поляну, другой — густой тенистый орешник. То в канаве, то на лесной кочке обнаружишь каштановую шляпку белого гриба. Если не поленишься полазить за рыжиками в сосновой или еловой посадке, то обязательно вернешься домой с богатыми трофеями.

Вы входите в сосновый бор. На гладинах между соснами — подозрительные бугорки из опавшей хвои. Это прячутся приземистые боровички, взъерошивая над собой лесную подстилку.

На пути встретилась гарь. От небрежности курильщика, бросившего непогашенный окурочок, здесь выгорел лес. Тлел-тлел пересохший мох и вспыхнул, опалило гладь высоких стволов, почернели сосенки. Но грибные нити уцелели в земле. Упругие, в коричневых шляпках, боровички маскируются под бурую гарь.

Кайму зеленого мха по краю гари тоже надо тщательно осмотреть. Нередко из тени вереска, вздымая опавшие хвойные иглы, даже из седого лишайника, откуда угодно, хоть чуточку да выглядывает коричневая головка. Ловок боровик, подлаживается к любому тону! Хорошенько приглядитесь к этому месту. Белый гриб не отшельник, любит компанию, здесь непременно найдутся его земляки.

Лесной дорожкой приятно углубиться в приветливую сень березовой рощи, завороченной

солнцем. А вот тропа, выющаяся змейкой в редком спелом березняке. По ней обязательно надо пройти, так как белые грибы не прочь поторчать у обочины, а то и на самой тропе.

Последний месяц лета, август. Еще не сошла земляника, много малины, черники, голубики. Краснеют в лесу увесистые кисти рябины, в борах пунцовыми гроздьями расцвела брусника, восковой желтизной окрашиваются на кустах лещины лесные орехи, из лесной глухомани веет запахом грибов. Вот-вот наступит пора рождения самого урожайного слоя грибов — листопадников.

Сизыми дымками курится по утрам густо ползущий туман на воде, в низинах. Туман над лесом утром верная примета — грибы пошли.

В августе с каждым днем рождается все больше видов грибов. Стаями высыпает на травянистых опушках изреженных сосняков, особенно в гуще хвойного молодняка, рыжики. В березняках и смешанных с березой лесах появляются волнушки и белянки. В этих же лесах встречается, обычно гнездами, груздь черный. Весь август плодятся одна за другой сыроежки. Можно встретить и гнезда осенних опят — предвестников грибного раздолья.

К концу месяца количество грибов-листопадников все увеличивается. Именно в это время целыми семьями высыпает белые грибы, березовики, осиновики и маслята, грузди и рыжики.

В эту пору искать грибы надо не около стволов деревьев, а в некотором удалении от них. Они чаще растут на полянах, опушках, просеках, лесных дорогах — в тех местах, где почва хорошо прогревается солнечными лучами. Если встретятся на пути пни, кочки, муравейники, канавы, ямы и ку-

старники, надо обязательно осмотреть их. Здесь могут прятаться белые грибы. У них есть свои постоянные спутники и дружелюбные соседи. Где трава белоус, брусника, черника, вереск, грушанка, майник, красные мухоморы, желтые валуи, приземистые белые поганки, там и белые. В сырых низинах, где буйно растет высокая трава, их не бывает.

Темные коричневые стволы елей окружают вас. В этом лесу нет ни подлеска, ни травы, ни даже мха. Чистая, ровная, несколько пружинящая подстилка из многолетних еловых игл. Сквозь нее-то и прорастают крепкие бледно-розовато-бурые крепыши. Сбирать белые грибы в этом лесу — одно удовольствие. Гриб стоит открытый со всех сторон, как будто вытолкнутый на свет какой-то неведомой силой.

А вот смешанный лес, в котором стоят и редкие дремучие ели. Каждая ель, широко раскинув свои ветви-лапы, держит под собой просторный, пустой полумрак. Здесь тоже нет ни кустика, ни прутика, разве что заметишь старый, замшелый пенек. В «грибной» год почти под каждой такой елью можно обнаружить пару-тройку белых грибов.

При случае не отказывайтесь заглянуть и в ельники, в такие места, где мхи сплошные, зеленые, мягкие, но сухие, пробивающиеся сквозь подлесник. Здесь под разлапистыми ветками елок во мху плодятся белые грибы. Боровички растут также и в еловых посадках с примесью березы, прячась под елочками от любопытных глаз грибников.

Утренний туман оседает росой на траве. Только что лучи солнца коснулись вершин белоствольных берез. Под веерными листьями папоротника

притулился крепенький красноголовый осиновик. Уж больно кричащие шляпки у этих щеголей леса. Их замечают все, даже дети. Чаще всего они растут «стадами» на прокошенных полянах, по старым покосным лесным дорогам, под молодыми деревцами и в лиственном мелколесье. В засушливое лето осиновики могут плодиться в сырых, тенистых высокоствольных осинниках, где в густой траве не найдешь ни белых, ни черных (березовик и др.) грибов.

Сентябрь — начало золотой осени. Ждешь эту пору с волнующим нетерпением, но никогда не угадаешь момента ее появления! Еще вечером лес был в тяжелой, словно созревшей за лето серо-зеленой листве, а утром в туманном восходе уже зажег свой оранжевый огонек клен. Вдруг заметишь, как разгораются в лесу осины, как запылали рябины бездымным огнем.

Ранняя осень, еще богатая солнцем и теплом, — благодатная пора для роста боровиков, груздей, рыжиков и волнушек. В теплом сентябре белый гриб растет и во второй декаде, а то и до середины октября, вплоть до окончания листопада.

В дни первоосенья выйдешь на зорьке в березняк, вдохнешь чистый лесной воздух и — сразу почувствуешь запах груздей. Груздь настоящий — самый лучший гриб для засола. С незапамятных времен он славился как самый знаменитый гриб русской кухни. Соленые грузди зимой — непревзойденная закуска. Хороша из них и начинка для пирогов. У сибиряков, например, этот гриб весьма в почете. Не знаю, как сейчас, а раньше они собирали и солили только грузди и рыжики, пренебрегая всеми остальными даже довольно ценными грибами.

Груздь всегда растет далеко от жилья, предпочитая плодиться большими семьями в березовых или, чаще, сосново-березовых лесах. Сок груздя — как молоко с перцем, белый и жгучий. Ни заяц, ни птица его не трогают. Прячется гриб под мхом, опавшими листьями и хвоей.

При поиске груздей даже самый внимательный сборщик может раздавить гриб-невидимку. Посмотришь, ничего не видно, пойдешь дальше и вдруг почувствуешь мягкий хруст под ногой. Нагнешься — какая досада, груздь раздавил! Тут же совсем рядом бросаются в глаза вздутия в листво-вой или хвойной подстилке. Что ж, надо ставить кузовок на землю. Целое гнездо груздей разместилось вблизи березы. И недаром название у них — груздь, груда, значит.

Самым грибным считается березовый лес. Однако в сентябре и в ельнике сильно пахнут груздями. Под хвойными опахалами раскиданы, словно золотые бляхи, желтые шляпки. Знай подбирай в лукошко желтые грузди.

Груздь желтый — кровный брат груздя настоящего, от последнего его отличают по желтой шляпке да более темным концентрическим кругам. Это типичный гриб хвойных лесов, преимущественно молодых ельников. Иногда гриб можно встретить и в смешанных лесах.

В хвойном лесу всегда теплее, поэтому груздь желтый под елками расцвет позднее груздя настоящего (сырого), раньше попадавшегося в более холодных сосново-березовых лесах.

К цветным груздям сборщики грибов относятся с некоторым недоверием. Поэтому не мешает напомнить, что грузди желтые по своим пищевым достоинствам относятся к первой категории.

В хвойном бору чувствуется аромат рыжиков. Поднимешь лежащие на траве разлапистые ветви старой ели или молодых елочек и сосенок, растущих в посадках, а под ними притаились семейки красных рыжиков.

Сказочно красива красная шапочка мухомора, усеянная белыми хлопьями. Не трогайте, не сшибайте ногами красные мухоморы. Ведь это они наводят на след затаившихся где-то вблизи белых грибов. К тому же мухоморы поедают лоси — это для них лекарство от гельминтов.

Редеют кроны белоликих берез. Осень стелет желтый ковер по земле. Октябрьский ветер бросает золотые горсти листьев на опустевшие поля. Ближится ноябрь. Поздней осенью закрывается грибной сезон в среднерусских лесах.



ЗАГАДОЧНЫЕ ЗНАКИ

Опытные грибники обычно посещают знакомые леса, а в них обходят лишь грибные места. Любители белых грибов чаще всего навешиваются в березовые или дубовые рощи. Здесь они осматривают лесные опушки и поляны, просеки и дороги, заглядывают в перелески. В этих местах почва хорошо прогревается солнцем, поэтому и грибов бывает больше. В чисто еловых лесах и осинниках они не задерживаются. Однако иногда целесообразно изменить излюбленный маршрут.

Однажды, в первой половине августа, я оказался вблизи большого лесного массива. Располагая свободным временем, я решил в этом незнакомом мне лесу поискать белых грибов. Ели с

незначительной примесью осины и березы, множество молодых елочек да кочки в высокой траве окружали меня. После неудачной попытки найти белые грибы, сильно уставший, я вышел к перекрестку просек и присел на пень. Осмотревшись, заметил толстую, высокую ель на краю леса. На ее стволе, примерно на уровне человеческих плеч, был сделан затес стрелкой, острие которой направлено в сторону густого ельничка. Внимательно осмотревшись вокруг, я обнаружил также воткнутую в землю осиновую палку, в расщепе верхнего конца которой торчала стрелка, показывающая в сторону того же ельничка. Метка на ели, вырезанная раньше, уже затекала серой, а осиновая палка была еще зеленой и довольно прочной. Значит, два эти знака были поставлены в разное время и, возможно, разными людьми. Для чего? Нужно было разгадать загадку.

Отдохнув, я направился в сторону густого ельничка, пересек его и ничего особенного не заметил.

За ельничком большие ели как бы расступились и образовали обширную поляну, в центре которой росли толстые березы. К этой поляне примыкал еще березняк с небольшими полянками, хорошо обогреваемыми солнцем. Вся березовая рощица-островок примостилась на несколько приподнятом, сухом месте, в большом массиве елового леса.

Здесь я обнаружил клад белых грибов. Это была нетронутая целина. На одной из полянок нашел семью и срезал круглый десяток отменных белых грибов.

Через час я уже заполнил свою посуду белыми крепышами.



СИГНАЛЬНАЯ ВЕТОЧКА

Другой раз сигналом грибной удачи послужила еловая веточка.

Пробираюсь по лесной дороге в поисках новых грибных мест. Миновав посадки молодого сосняка, свернул влево и оказался в обширном березовом лесу. Сбавил шаг. Внимательно осматриваю каждую полянку. Вскоре наткнулся на еловую ветку в трех-четырех шагах от березы. Кому понадобилось бросить ее здесь? Палкой приподнял ветку и обнаружил... белый гриб. Так вот почему здесь оказалась эта еловая веточка! Человек прикрыл ею «малыша» с расчетом через день два срезать здесь зрелый гриб.



ЛЕСНОЙ ПИТОМНИК

В лесу северо-западнее Нахабина, под Москвой, на одной просеке, уже зарастающей подлеском, я наткнулся на яму. По-видимому, когда-то это был блиндаж. Бревна, из которых было построено сооружение, люди давным-давно повытаскивали и сожгли, края котлована обсыпались, образовав на дне небольшую площадку. По брустверу ямы расселились березки и елочки. Никто, конечно, не обращал внимания на эту яму. Никому и в голову не приходило, что тут могут расти белые грибы.

Раздвинув пышные молодые растеньица, я осмотрел откосы и дно ямы и обнаружил там около десятка белых грибов. Находка! Зрелые грибы срезал, а маленькие оставил, чтобы подросли. За сезон эту яму посетил несколько раз и всегда находил в ней пару-тройку плотных грибов.



ГРИБЫ В КОЛЕЕ

Лето осталось позади. Об этом напоминали сентябрьские дни — то тихие и ясные, то облачные, с моросящими дождями и ветрами. Уж потянулись к югу бесчисленные стаи уток, гусей и журавлей. В разгаре осенние высыпки вальдшнепов. Осень для своих нарядов расстелила зеленые ковры отав и озимей.

Хорошо в лесу в такую пору! Деревья еще не сбросили листву. Они оделись в красочный осенний наряд.

Я не пропустил ни одного погожего дня, чтобы не побывать в лесу. Вот и сегодня обхожу любимые места в березняках, собираю белые грибы.

Осмотрев опушку березняка и углубляясь в лес, я вышел на поляну, по краям которой росли толстые березы, а посередине протянулось несколько рядков неубранного сена. Перевернув палочкой почерневшие рядки, обнаружил под ними белые грибы. Какая неожиданность!

Сегодня меня ждала и вторая неожиданная находка. Возвращаясь домой просекой, я совсем случайно наткнулся на белый гриб. Он вырос в колее, да такой толстенький, ядреный! Это сигнал — будь внимательным, грибник!

Поставив корзину возле найденного белого гриба, не сходя с места, я начал осматриваться вокруг, чтобы понять, кто породил этот гриб. Просека уходила вдаль, по сторонам ее стеной стоял смешанный лес. Шагах в десяти от меня росло несколько крупных берез, а на противоположной стороне просеки, среди осин, выделялся своей еще зеленой листвой коряжистый дуб. Вот, оказывается,

кто породил этот замечательный гриб! Нет сомнения, что корни не только берез, но и дуба тянулись к колее, а она, уже заросшая невысокой травой, сохраняла дольше влагу и прогревалась солнцем. Здесь хорошо развилась грибница и дала плодовые тела.

Следуя вдоль колее, я срезал еще несколько белых грибов. Кто мог бы подумать, что в старой колее могут расти белые грибы? Чаше всего колее лесных дорог облепляют свинушки.



«СОСУНКИ»

Рассвет. Поезд остановился на станции Портновская. На платформу шумной толпой высыпали грибники, поодиночке и группами устремились в лес. Каждому хочется первым прийти на грибное место.

В лесу сыро и прохладно. Грибы больше попадают на полянках, опушках, лесных дорогах и просеках. Но вот я набрел на небольшое возвышение. Когда-то, по-видимому, здесь была канава, при рытье которой землю выбрасывали на одну сторону. Со временем края ее осыпались, и образовался продолговатый бугорок, который зарос густым ельничком. Поблизости от этого места был мелкий березнячок и росло несколько крупных сосен. Должны быть грибы!

Заглянул я под елочки и обнаружил там семью белых грибов. Вначале я принял их за поганки, так как шляпки были светлые и на сравнительно длинных ножках. Срезав один гриб, я убедился, что это настоящие белые грибы — «сосунки», выросшие почти в темноте.



Незабываемое впечатление осталось у меня от поездки за грибами в леса, расположенные севернее и южнее деревни Мелихово. С Андреевичем, моим приятелем и замечательным грибником, мы, еще до петухов, оказались на станции Лопасня, забравшись туда из Москвы с последним электропоездом. Поспав часика три в вагоне, стоявшем на запасном пути, мы вышли на шоссе и, не дожидаясь автобуса, на попутной грузовой автомашине благополучно добрались до леса.

Места вокруг Мелихова живописные. Лиственные леса богаты грибами, особенно белыми. С 1892 по 1899 г. здесь жил Антон Павлович Чехов. Советские люди с глубоким уважением и любовью чтут его память. В деревне Мелихово в 1944 г. был открыт Музей-усадьба Чехова, местечко Лопасня переименовано в город Чехов.

Примерно в километре от Мелихова попросили водителя остановить автомашину.

Преодолев заболоченный дорожный кювет, мы оказались на опушке лиственного леса. В этот ранний час в лесу прохладно и сыро.

Андреевич сразу же обнаружил семью белых грибов. Немного подальше и я натолкнулся на такую же семейку. Сбор грибов начался. Чаще встречались нам белые грибы, реже — осиновики и другие виды. Вскоре наши корзины были почти наполнены.

Когда мы вышли на противоположную опушку леса, внимание Андреевича привлек березняк за вспаханным полем, метрах в двухстах от нас. И он ушел в тот березнячок, а я продолжал соби-

рать белые грибы на опушке. Минут через двадцать товарищ позвал меня. Я поспешил в березнячок. Каково же было мое удивление, когда рядом с наполненной корзиной товарища я увидел кучу отличных белых грибов!

Почему здесь так много грибов и никто не собирал их? Вероятно, потому, что никто и не подозревал обилия их в таком незавидном березняке.



ДРУЖНАЯ СЕМЕЙКА

К сожалению, есть еще люди, которые считают, что собирать грибы проще всего, стоит только не лениться пойти в лес. С таким мнением нельзя согласиться.

Опытный грибник, если он решил пойти за белыми грибами, не бродит бесцельно по лесу, а ищет те места, где растут эти грибы. Прежде всего он отыщет березовые, дубовые рощи и перелески или лиственные леса с примесью березы и дуба. В этих лесах грибник будет искать грибы не в густых зарослях или низинах, заросших высокой травой, а на возвышенных и сухих местах, в редколесье. Он тщательно осмотрит полянки, опушки, просеки, лесные дороги — те места, где почва хорошо прогревается солнечными лучами. Если попадутся пни, кочки, муравейники, канавки, ямы и кустарнички, он обязательно задержится, чтобы осмотреть и их.

Однажды, идя вдоль опушки, я увидел на самом ее краю молодые елочки, а неподалеку от них, в кустарничке, стройную березу. «Вот, — думаю, — хорошее местечко для роста белых грибов». Подхожу к елочкам, палочкой-рогулькой подымаю

одну нижнюю веточку и вижу пару белых грибов, а рядом еще один. Вот так и была обнаружена дружная семейка, спрятавшаяся под елочки.

В практике, особенно после летнего суховея, при сборе грибов не мешает лишний раз заглянуть и под елочки, так как грибы «жмутся» к комлю дерева, прячутся в тени.

Конечно, немало белых грибов растет и на открытых местах, но для того чтобы собирать их, надо прийти сюда первым. В противном случае найдете здесь только резку грибов, «шлюпики» переростки да сбитые ногами красные мухоморы.

Следует заметить также, что настоящий грибник частенько находит грибы в самых, казалось бы, безнадежных, уже прочесанных до него, местах. Очень часто бывает так, что малозаметный, одиночно торчащий в траве гриб является сигналом для того, чтобы задержаться здесь и поискать грибы. Найденный в траве одиночный гриб и обнаруженная резка грибов на открытых местах подскажут вам, что тут прошел неопытный грибник. Он взял грибы, которые попали ему на глаза, не заметив те, что прячутся в траве или под листьями. Если резка грибов была двух-трехдневной давности, то здесь могли вырасти уже новые грибы. В самом деле, если в таких местах внимательно присмотреться к траве, листьям, кочкам и кавкам, то усилия ваши будут вознаграждены.



ЗАБРОШЕННЫЙ МУРАВЕЙНИК

Однажды мы бродили по лесу втроем: Андреевич, студент Стасик и я. Чтобы не потерять друг друга, мы то перекликались, то схо-

дились и снова расходились в разные стороны. Наконец мне удалось разыскать грибное местечко. Тут я собрал свыше трех десятков грибов. Андреевич штурмовал редкий березняк с канавками и кустарничком, где также попадались белые грибы. У него, как всегда, корзина была полна молодых грибов. Меньше набрал Стасик. Его подводили глаза: мелких грибов он не мог заметить. Однако сегодня главное было не то, кто из нас больше набрал грибов, а интересное явление, которое нас всех озадачило.

Возвращаясь домой, мы переходили железнодорожную насыпь. В этом месте вплотную к обочине насыпи примкнула кочка (когда-то тут был муравейник), в центре которой росла маленькая березка. Никто, по-видимому, не обращал внимания на эту кочку (мало ли их встречается в лесу!). Но опытного грибника чутье не подводит. Первым подошел к кочке Андреевич и поздравил нас. И что вы думаете? В кочке замаскировалась семья отличных белых грибов. Вот так находка!



ГОРЕ-ГРИБНИКИ

Лето 1964 г. шагнуло в август. Грозовые и окладные теплые дожди, прошедшие в начале августа, глубоко и обильно увлажнили почву. Мир лесных растений воспрянул. После июльской жары листва деревьев и кустарников посвежела. Лесные поляны, дороги и просеки покрылись молодой зеленой травкой. Создавалось впечатление, как будто бы наступила весна.

В лесах Подмоскovie в эту пору оживление. Это сборщики грибов ведут переключку в лесу. По-

явились грибы-листопадники. Именно в такое время чаще всего можно обнаружить семейные высыпки белых грибов, березовиков, осиновиков, рыжиков и груздей. Как правило, осенние грибы ядреные и менее червивые. Надо беречь их, срезать только острым ножом, а не выдергивать с корнем.

Как-то мне пришлось встретить в окрестностях деревни Тарасково две компании весьма странных сборщиков. На полянке в березняке копошились на четвереньках два школьника. Один из них вскочил и крикнул другому:

— Вовка, есть! Восемьдесят пятый!

Подхожу к ним и спрашиваю, чем они так усердно занимаются. Ребята восторженно заявили:

— Дяденька, белые грибы собираем! На одной полянке нашли восемьдесят пять белых!

Оказалось, что они руками выскребали из-под лесной подстилки белые грибы-малютки. Грибные гнезда вместе с плодоносящей материнской грибницей были уничтожены.

Пришлось ребят пожурить, разъяснить им, что такой способ сбора белых грибов граничит с браконьерством, что ведет он к уничтожению урожая. Ребята не сдавались:

— А как же, дяденька, собрать грибы, если не дают им расти? Вон тетенька пожилая с белой собачкой, из деревни Санники, тоже копает грибы уже несколько дней подряд. Ей помогают девочка и два мальчика. Они весь березняк перекопали. Роят все подряд. У кого же нам учиться, как не у взрослых?

Оглядевшись вокруг, я заметил разбросанную лесную подстилку на большом участке березняка. Вполне можно подумать, что здесь прошло боль-

шое стадо кабанов. Сколько на лесной полянке было загублено грибов-малюток! Ведь у них и шляпка-то с копеечную монету. Много ли от такого крошки проку? Такую «старательную» работу следовало бы подвесить под строгую статью закона, да, к сожалению, такого закона пока что не существует. Само собой разумеется, что этот порочный способ сбора белых грибов ведет к тому, что наиболее часто посещаемые грибные места впоследствии становятся совершенно бесплодными.



ГРИБНОЕ МЕСТЕЧКО

Кто собирал грибы в лесу северовосточнее станции Портновская Московской области, тот, наверное, не раз пересекал молодой осинник, который неширокой полосой тянется параллельно просеке с высоковольтной линией. Осины в нем перемежаются с березками и дубками, а на полянах растут прекрасные осиновики и белые грибы.

Как-то в воскресный день мы с товарищем впервые забрели в этот осинник. Я собрал здесь немало осиновиков, а мой товарищ — даже белых грибов. В другой раз повезло мне. В осиннике я нашел семейку из полутора десятков белых грибов. Как мне это удалось?

Стремясь найти белые грибы, я ходил по осиннику, высматривая полянки с березками и дубками. Отыскав, я внимательно осматривал каждую, а затем шел к другой полянке.

Грибы попадались, но не семьями, а в одиночку, редко парами. Видно было, что здесь прошел уже не один грибник. В одном месте я наткнулся

на группу дубков, образовавших куст на краю небольшой полянки. Земляной покров вокруг был мшистый, из него местами торчала уже подсыхающая, невысокая трава белоус. Тут же, совсем рядом, расположилась кочка, а немного подальше — несколько кустарников. Место подходящее для грибов.

Вблизи дубков я нашел совсем еще молодой белый гриб. Это был сигнал. Сидя на корточках, я посмотрел в сторону кочки и заметил три стоящих рядом гриба, а недалеко от них еще один. Затем я нашел во мху выстроившуюся колонну из пяти грибов да в кустарниках еще пяток. Ничего не скажешь, отличная семейка!



В ЛЕСНОЙ КАНАВЕ

Октябрь. Дни ясные, теплые, тихие. Как в такую погоду не побродить по березовым рощам, не поискать белых грибов! Правда, растут они не так быстро и обильно, как в разгар грибного сезона, зато и грибников в лесу почти не встретишь.

Грибы растут в такое время потому, что днем бывает еще 14—16° тепла и почва сравнительно хорошо прогревается. Молодь формируется еще в неостывшей почве, прикрытой небольшим слоем опавшей листвы.

Было уже совсем светло, когда я вышел из вагона электропоезда на станции Хлюпино. Прохладный ветерок тянул из лесу, платформа и лужайки были покрыты инеем. Когда шел лесной дорогой, на пути попадались лужицы, покрывшиеся прозрачным ледком.

И вот на опушке небольшой березовой рощи нашел закоченелый березовик. Шляпка бедняги превратилась в ледышку. Позднее, когда он оттаял, то оказался непригодным к употреблению.

Находить грибы стало труднее. Они теперь под слоем опавшей листвы. Работаю палочкой-рогулькой, разгребаю подозрительные возвышения листвы. Однако на полянах и там, где березы расположены редко, опавшую листву сметает ветер. Здесь грибы хорошо видны на расстоянии.

Грибы попадались. Больше было крупных белых грибов, достаточно ядреных, чтобы заготовить впрок. Осиновиков встречалось совсем мало. Сыроежки чаще попадались попорченные насекомыми, высохшие.

Немало я собрал грибов в лесных канавах, которые всегда осматривал внимательно. Конечно, искать грибы следует только в тех канавах, где не задерживается вода и рядом с которыми растут березы или дубы. В канавах белые грибы обычно прижимаются к стенкам, «маскируясь» в траве, во мху или под листьями, поэтому их трудно бывает обнаружить.



ПОЗДНЕЙ ОСЕНЬЮ

Этот случай произошел с нами несколько лет назад под Москвой, северо-западнее Михалева. Октябрь был на исходе, но утро выдалось не по-осеннему теплое. После неудачной рыбалки в Учинском водохранилище мы с Андреевичем, возвращаясь на станцию, чтобы уехать в Москву, шли напрямик, лесом.

Вначале нам пришлось преодолеть ельник с довольно густым подлеском. Затем пошел смешан-

ный лес, а за ним начали встречаться толстые березы, которые росли редко, образовав березовую рощу. В березняке толстым слоем лежала опавшая сухая листва. Здесь мы совсем неожиданно наткнулись на белые грибы. Они росли на полянах возле толстых берез под слоем опавшей листвы. Сигналом послужили грибы-великаны, шляпки которых торчали поверх листвы. Только ножка такого гриба весит до 800 граммов. Возьмешь неосторожно такой гриб за шляпку, и она немедленно отрывается от ножки. Грибы оказались нечервивые, еще довольно крепкие и вполне пригодные для заготовки впрок. Такие хороши для сушки.

Зная, что белые грибы растут семьями, мы разгребали опавшие листья палочками-рогульками и находили не только взрослые, но и средние и молодые грибы, чистенькие, крепкие.

С полными рюкзаками, весьма довольные, вернулись домой.

Назавтра, несмотря на испортившуюся погоду, спозаранку отправились в тот же лес, на этот раз уже с объемистыми корзинами. Вскоре они были полны грибов. В них плотно лежали румяные толстячки, прославленные фавориты москвичей.

Погода хмурилась. Под вечер второго для нас грибного дня небо заволокло толстым слоем облаков. С севера потянуло холодом. Вечером пошел дождь, а ночью первый пушистый снег выбелил землю.

Мы не унимались. Хотелось еще разок сходить в лес, пока не наступило настоящее похолодание.

Что за диво: два чудака с корзинами в руках идут в почти зимний лес! Люди в недоумении останавливались, покачивали головами и долго смотрели нам вслед.

Вот и заветная березовая роща. На полянах под деревьями и на ветках берез лежит пушистый белый снег. Никаких следов. Только там, где на молодом снегу лежали лоси, остались черные пятна.

— А как грибы? Они, наверное, померзли? — спрашиваю своего напарника.

— Что ты! Под двойным-то одеялом им сейчас теплее. Вот разве мороз градусов на двадцать вернет, тогда померзнут. А вот и гриб! Как ты себя чувствуешь, родненький?

Андреевич показал мне белый гриб. Он стоял навтыжку, как солдат в строю. Только половина шляпки скрывалась под снежной «повязкой».

Я постучал по шляпке палочкой. Мерзлая.

— Это ничего, что шляпка замерзла. Гриб отойдет, как отходят заочевшие от холода руки, и вкусовых качеств не потеряет.

Андреевич срезал гриб и положил в корзинку.

Так начался необычный сбор белых грибов по первой пороше. И снова корзины наши были заполнены грибами.

Выпавший снег, хотя и неглубокий, затруднял поиск грибов. Мы выбирали полянки с крупными березами, тщательно осматривали их. Достаточно было обнаружить хотя бы один гриб, чтобы палки-рогульки в наших руках начинали осторожно разрывать подозрительные возвышения опавшей листвы, припудренной снегом. Помогали нам и грибы-великаны, которые выдавали себя, выглядывая из-под снега.

Так довольно успешно мы закончили грибной сезон.



МОГИЛЬЩИКИ ЛЕСА

В тропических лесах старые пни и корни деревьев ночью светятся зеленовато-золотистыми огоньками. Это в гниющей и тлеющей листве светятся грибы.

Грибы со слабым свечением своей ризоморфы — корнеобразных шнурков — встречаются и в нашей стране. Это осенние опенки. В раннем возрасте эти всем известные грибы ночью вспыхивают слабым, немерцающим светом, озаряя пни, на которых они растут. Сколько концов ризоморфы кругом, столько светится и «лампочек».

Опенки растут всегда на пнях, корнях (чаще они бывают скрыты под слоем земли) и стволах деревьев или на их разлагающихся остатках.

Собирать этот гриб-стадник интересно: сидишь на корточках у пня, срезаешь шляпки. Не только у пней, но даже на стволах сосны, пихты, дуба, осины расселяются опята. Они взбираются на стволы деревьев.

Вот перед нами ствол белоликой березы. Его охватило дружное кольцо грациозных грибов. Чудо, как красиво! Но не радуйся, а бойся такого чуда.

Как-то в сентябре в поисках опять я посетил знакомую лесную вырубку. Но здесь грибы уже были собраны, на пнях торчали культы обрезанных ножек. В захламленном валежником лесном овраге и в растущем в низине густом ельнике тоже ничего не было. Правда, кое-где опять попадались, но сморщенные и почерневшие, по-видимому прихваченные морозцем.

Я уже собирался уходить, как вдруг на моем пути встретился крупный осинник, в котором натолкнулся на сухостойную осину, почти сплошь

покрытую опятами. Такими же нарядными стояли и несколько соседних осин. Опята облепили сухостойные осины, взобравшись по их стволам на высоту двух метров.

Опенок осенний относится к числу наиболее вредоносных грибов. Он поражает около двухсот видов высших растений, в том числе и картофель. Гриб не только поражает все древесные породы в любых возрастах, но и способен жить за счет мертвой древесины, в том числе и на пнях.

Опенки житья дереву не дадут. От пня грибница — ризоморфа змеей подползает к комлю дерева, проникнет в кору, а затем под корой потянется по стволу вверх. Она способна подняться на высоту до трех метров. Внедряется грибница в камбий, скопляется в смоляных ходах и в паренхимных тканях и со всей силой сосет древесные соки. Дерево отчаянно сопротивляется, выделяет защитные вещества. Напрасно. Опенок силен. Молодое дерево он может задушить за год, а дерево постарше — лет за десять. Опенок переходит с одного дерева на второе, третье, заполняет весь лес. И лес гибнет. Особенно страшен опенок в березняках, сосняках и дубравах.



ЗДОРОВЫЙ ОПТИМИЗМ

В 1970 г. в Подмосковье стояло на редкость жаркое и сухое лето. Мимолетно промелькнули колосовики, быстро сошли в сенокосную пору среднелетние грибы. Леса стояли утомленные солнцем, притихшие, безмолвные, в ожидании дождя. Однако дотошные грибники, с которыми довелось мне встретиться в эту пору в лесу

и беседовать, не сомневались в том, что грибы будут. Они уверенно говорили, что на новый год три дня мела пороша, значит, быть грибу. Земля прогрелась глубоко, грибница хорошая, нужен только дождь.

Мне ничего не оставалось, как только согласиться и поблагодарить рассказчиков за их здоровый оптимизм. Но каковы все же, так сказать, объективные предпосылки такого оптимизма грибников?

Примерно к середине весны этого года сложились довольно-таки благоприятные погодные условия. Например, нас очень удивил второй месяц весны апрель — «водолей», выдавший в центральной полосе России пять месячных норм осадков. А майская весна началась очень теплой погодой, сразу обдав нас 30-градусной жарой. Пышущий зноем воздух среднеазиатских степей почти неделю стоял над областями центра России, Поволжья. Ощущалось лето. Деревья и кустарники прямо на глазах одевались в атласную зелень листвы. В какие-нибудь три-четыре дня позеленел лес. Сразу зацвела черемуха. Но эта теплынь резко оборвалась похолоданием. Подули северные ветры. Весна заметно сбавила шаг. Но вот опять потеплело. На этот раз отличилось щедростью настоящего тепла начало последней декады мая.

Но кроме влаги и тепла есть нечто и другое, весьма существенное, без чего жизнь грибов была бы невозможной. Грибы не могут существовать без воспроизводства себе подобных, т. е. без обновления своего поколения, которым извечно из года в год заселяется природа. В силу этого грибам приходится в течение сезона, подобно травянистым и древесным растениям, с усердием трудиться, а по-

рой прямо-таки изворачиваться для того, чтобы самым наилучшим образом закончить вегетацию, в должной мере воспроизвести свое многочисленное потомство в виде крохотных спор. Собственно для этого грибница и образует плодовые тела. Но много ли будет плодиться грибов в лесу в данный конкретный сезон — это уже зависит от погодных и других условий окружающей среды.

Шляпочные грибы «готовят» урожай будущего года еще с осени. Причем чем теплее и влажнее стоит осенняя пора, тем интенсивнее развивается грибница, тем больше она накапливает нужных веществ для предстоящего плодоношения.

При благоприятных погодных условиях грибы, особенно листопадники, продолжают свое развитие и в весенне-летний период, примерно с половины мая по сентябрь. И как только в августе (реже в конце июля) пройдут теплые обильные дожди, досыта напоят лесную почву живительной влагой, начинает нарождаться основной слой осенних грибов — листопадников.

Вот те доводы, которыми, по-видимому, и руководствовались мои собеседники — бывалые грибники, уверенно говорившие, что осенние грибы непременно будут. Ясно, что им хорошо известна одна очень важная особенность из жизни грибов: если засушили грибницу жаркие июнь и июль, тогда лишь августовские и сентябрьские дожди могут исправить дело.

Подходил к концу 1970 год. Давно отошла грибная пора, а в сосновых лесах под Калугой еще можно было встретить любителей «тихой охоты». Что же искали они в такую пору?

Оказывается, под толстым слоем мха в сосновых борах еще теплилась жизнь. Декабрьскими

трофеями любителей лесных походов стали самые поздние грибы — серянки (серушки) и зеленушки. Правда, стоило им высунуть наружу шляпки, как их прихватывало морозом. Но вкуса они не потеряли, а стали еще слаще.



КУДА ПОЙТИ ЗА ГРИБАМИ

Не только начинающим, но и бывалым грибникам интересно знать, в каких местах больше растет грибов, и особенно белых. Прежде всего, грибы растут там, где для этого имеются наиболее благоприятные условия. Видовой состав их зависит от того, какие древесные породы преобладают в данном районе. Московские завзятые грибники говорят, что белых грибов больше всего бывает в лесах, расположенных к югу и юго-западу от Москвы, в сторону Каширы, Серпухова, Наро-Фоминска. Леса в районе станций Домодедово и Белые Столбы считаются лучшими местами для сбора белых грибов. Здесь лиственные леса, береза и осина перемежаются с дубом. В районе Кубинка — Звенигород лиственные породы смешаны с хвойными, главным образом с елью. И здесь немало растет белых грибов. Бывают грибы и к северу от столицы — в сторону Клина, Дмитрова, Загорска, Фрянова.

Маршрутов сбора грибов в Подмоскovie немало. Ниже указаны некоторые из них, наиболее известные и в какой-то степени изученные.

Собираясь в поход за грибами, не следует забывать, что чем дальше от города, тем больше лесов, а в них больше разных видов грибов.

Куда же выехать за грибами москвичу?

Маршрут Москва — Малоярославец. Посадка на Киевском вокзале на электропоезда, следующие в сторону Калуги. На этом направлении многих сборщиков привлекают грибные леса, раскинувшиеся в окрестностях станций Селятино, Рассудово, Бекасово, Башкино. В них немало различных ценных грибов, в том числе белых, осиновиков, березовиков, рыжиков и груздей.

Если сойти в Селятино, то грибные места будут к юго-востоку от станции, в междуречье Десны и Пахры и северо-западнее в направлении Кубинки.

В районе Рассудова грибы можно собирать по обе стороны от железной дороги. Многие собирают грибы в огромном лесном массиве, уходящем к западу от станции на 15—20 километров. Сбор — налево от железнодорожного полотна, через большак, за деревней Кузнецово, в 4—5 километрах от станции, по направлению к деревне Руднево.

Одним из лучших мест сбора грибов считается лес, расположенный в окрестностях Бекасова.

В окрестностях Башкина грибы можно собирать западнее и юго-западнее станции в направлении деревень Устье и Совьяки и юго-восточнее железнодорожного полотна, через большак, в сторону реки Нара.

Маршрут Москва — Кубинка. Посадка на Белорусском вокзале на электропоезда, следующие до станции Кубинка или Можайск. Грибники сходят обычно на платформах Петелино, Часцовская, Портновская, некоторые едут до Кубинки, Дорохова и дальше.

На участке Голицыно — Кубинка по обеим сторонам железной дороги почти сплошные лиственные и смешанные леса или сосновые насаждения. Здесь растут почти все виды грибов: белые, осино-

вики, березовики, рыжики, маслята, сыроежки, опенки, свинушки и др.

Начало сбора — на расстоянии 1—2 километров севернее линии железной дороги в сторону деревни Угрюмово.

Грибы можно собирать также в лесах западнее и северо-западнее полустанка Кубинка-II (западнее Окружной железной дороги), к югу от линии железной дороги.

Маршрут Москва — Звенигород.

Посадка на Белорусском вокзале на электропоезда, следующие до станции Звенигород. Грибники сходят на платформах Школьная, Хлюпино. Многие из них углубляются в лес у первой из этих станций, а заканчивают свой поход у платформы Хлюпино, или наоборот. Сбор грибов начинается сразу же по правой стороне линии железной дороги, т. е. к востоку и северо-востоку от Хлюпина. В этом лесу растут почти все виды грибов.

Маршрут Москва — Истра.

Посадка на Рижском вокзале на электропоезда, следующие в сторону Волоколамска. Грибники сходят в Нахабине, Гучкове, Снигирях, Манихине и других пунктах.

Леса на этом направлении хвойные, главным образом еловые с примесью сосны (на песчаных почвах), или смешанные (с елью). Встречаются и березовые рощи. В лесу растут почти все виды грибов. Сбор грибов — к северу от линии железной дороги.

Маршрут Москва — Солнечногорск.

Грибы растут в треугольнике Поворово — Соколово — Алабушево. Леса здесь чисто лиственные или еловые и смешанные. Сбор по левой стороне от железной дороги. Осенью по старым вы-

рубкам много опят. Поездка с Ленинградского вокзала на электропоезде или на автобусе по Пятницкому шоссе.

Маршрут Москва — Яхрома. Посадка на Савеловском вокзале на электропоезда, следующие в сторону Дмитрова. Грибники сходят на станциях Луговая, Катуар, Икша, Турист и в других пунктах. На этом направлении основная масса лесов — лиственные насаждения, встречаются хвойные и смешанные леса. В лесу растут все виды грибов, в том числе и белые, много осинников, сыроежек, встречаются рыжики, подгруздок белый, чернушки и другие грибы.

Места сбора: к северо-западу от Луговой в направлении деревни Глазово; к западу от Катуара вплоть до большака, проходящего на линии Каменка — Озерецкое; в окрестностях Икши — слева от станции в направлении деревень Хорошилово, Каменка; слева от платформы Турист в направлении Парамонова, Подъячева.

Маршрут Москва — Фряново. Посадка на Ярославском вокзале на электропоезда, следующие до Щелкова, а дальше в сторону Фрянова на автобусе. Непосредственно из Москвы до места сбора грибов можно доехать от станции метро «Щелковская» автобусом № 318, курсирующим по маршруту Москва — Щелково — Фрязино — Фряново. Грибники сходят на остановках Петрицево, Охотбаза и в других местах.

В лиственных, еловых и смешанных лесах, расположенных вдоль шоссе, растут грибы почти всех видов, но без преобладания какого-либо из них. Сбор грибов по обе стороны от дороги, местами в сотне метров от нее.

Маршрут Москва — Кашира. Посадка на Павелецком вокзале на электропоезда, следующие в сторону Каширы. Грибники сходят на станциях Домодедово, Белые Столбы, Привалово и в других пунктах. Сбор белых грибов в лиственных лесах по обеим сторонам железной дороги.

В окрестностях Домодедова сбор грибов возможен также налево от станции, в сторону деревни Елгозино. Начинается он примерно в 3 километрах от линии железной дороги.

В районе станции Белые Столбы сбор грибов к востоку и юго-западу от станции, в 3—4 километрах от железнодорожного пути, направо, через шоссе, в сторону села Красного.

Если сойти на платформе Привалово, грибные места будут к востоку от станции в направлении села Хонятина.

Маршрут Москва — Лопасня. Посадка на Курском вокзале на электропоезда, следующие до Серпухова. Грибники сходят на платформах Львовская, Колхозная, Столбовая, Чепелево, Лопасня, Шарапова Охота.

По обеим сторонам железной дороги растут обширные лиственные леса, богатые белыми грибами.

Маршрут Москва — Черусти Шатурского района. Посадка на Казанском вокзале на электропоезда, следующие до станции Черусти на линии Куровское — Муром, в 150 километрах к востоку от Москвы. Грибники сходят на станциях Шатурторф, Шатура, Воймежный, Черусти.

Если сойти на станции Шатурторф, сбор грибов возможен к северо-западу от станции, в сторону истока речки Нерская, деревни Яковлево, и к юго-

западу от железной дороги, в направлении деревни Коробяты.

В окрестностях Шатуры можно собирать грибы к югу и юго-востоку от железной дороги, в направлениях населенных пунктов Алексино-Шатур, Семеновская, и к северо-востоку от станции, в сторону деревни Власово, поселка Мишеронский.

В районе Воймежный грибные места будут к северу от станции, в междуречье реки Поли и ее безымянного притока, берущего начало у озера Карасево, в общем направлении поселка Бакшеево.

В округе поселка Черусти грибные места раскинулись на ста квадратных километрах. Грибы можно собирать и юго-восточнее Черусти, в направлениях деревень Тельма, Шестимирово, и северо-западнее и северо-восточнее станции, в направлении поселка Рошаль и лесного села Тасинский Бор.

Особенностью этой части Мещеры является то, что здесь большие площади занимают болота, главным образом сфагновые: Шатурские, Туголесский бор и др. Почвы подзолистые, в сочетании с болотистыми. На песках — сосновые боры, на суглинках водоразделов — еловые леса. Местами эти леса сменяются зарослями ольхи и осинников, светлыми рощами берез. Всякому грибу здесь приволье — белому и березовику, масленку и сыроежке, груздю и рыжику.

Подъезд к грибным местам Шатурского района возможен и на 329-м автобусе, который курсирует от автобусной станции «Комсомольская» у Казанского вокзала до поселка Рошаль. Кроме того, от метро «Ждановская» можно добраться 326-м и 327-м автобусами до грибных мест Егорьевского района. Сбор грибов — в окрестностях деревень

Бережки, Подрядниково, Парыкино, Шарапово и Середниково. Далее следуют автобусы, отправляющиеся от автостанции «Комсомольская» на Спас-Клепики, Касимов — 5—6 рейсов в день, летом дополнительно в 17 часов до Тумы.

Лесные тропы соседних с Московской областей также неплохо изучены местными грибниками. К примеру, Рязанщина.

Большая часть этой области расположена среди лесов. Они занимают около четверти ее территории. Наиболее крупные лесные массивы сохранились в Мещерской низменности, южная граница которой определена Окой. Преобладают в них хвойные породы, чаще сосна. На песках — сосновые боры, на суглинках водоразделов — еловые леса. Реже встречаются береза и осина. В подлеске — ива, можжевельник, орешник, липа и рябина. К югу от Оки сосновые боры реже. В долинах Цны, Мокши и Воронежа преобладают березово-осиновые леса с небольшими островками дубрав.

В хвойных и лиственных лесах, расположенных к северу и северо-востоку от Рязани, много грибов. Растут здесь такие ценные виды, как белый гриб, осиновик, березовик, масленок. Местами встречаются грузди и рыжики. Есть сыроежки, лисички, волнушки, опята, валуи, свинушки и другие менее ценные грибы.

Леса этой части Мещерской низменности, входящие в Рязанскую лесную зону, пожалуй, можно разделить на несколько обособленных и по значимости неодинаковых, но известных грибными богатствами участков. Здесь не только местные, но и приезжие грибники могут с успехом собирать грибы, однако помня о том, что в районе истоков Солотчи, в бассейне Пры и севернее Окского запо-

ведника в лесах встречаются обширные заболоченные участки. Здесь мало автомобильных и улучшенных грунтовых дорог, добираться до грибных мест нелегко. Грибникам, впервые собравшимся в эти места, нужны проводники из местных жителей. Они лучше знают грибные места и хорошо ориентируются в лесу.

Рязанцам в грибные места лучше всего отправиться по главной безрельсовой дороге, которая образует круг, соединяющий город с рядом населенных пунктов. Автобусы идут в Солотчу, Заборье, Ласково, Криушу, Спас-Клепики, Туму, Касимов. На юго-восток от Рязани автобусы идут в Спасск, Шилово, Ерахтур. Автобусом можно добраться до Мурманна, Ижевского.

Можно совершить путешествие за грибами и по Оке.

Куда же направить свои стопы грибнику из Рязани?

Много грибов севернее Спас-Клепиков, в районе Посерда — Черное — Белое — Момоново — Чиряты — Васильево. В урожайные годы здесь особенно много белых грибов. Сюда можно выехать и на автомашине.

Второй маршрут: район Кобылинка — Криуша — Шехмино. Белые грибы, маслята, березовики, сыроежки, свинушки и др. собирают и в лесах юго-западнее села Пансурова. Некоторые грибники делают остановку в Кобылинке. Западнее и юго-западнее этого селения неплохие грибные места.

Можно отправиться и в район Гришино — Ювино — Ольгино — Деулино — Кельцы. Из Спас-Клепиков в Ольгино можно подъехать на автомашине по маршруту: фабрика «Красный Октябрь» — Гришино — Ольгино. Там можно набрать не только бе-

резовиков, маслят, осиновиков, сыроежек, но и белых грибов.

Бывает немало грибов и в лесах к юго-западу от Гуся-Железного, в сторону Полухтино — Княжи — Октябрь — Акулово — Черусь. До пункта Гусь-Железный можно добраться автобусом, а дальше на автомашине.

Не менее интересен для грибников маршрут в лесной район, расположенный к востоку от большака по линии Касимов — Ерахтур — Шилов, вплоть до долины Пет. Местами эти леса вплотную примыкают к главной безрельсовой дороге. Сюда удобно добраться на любой автомашине. Эти леса богаты всякими грибами.

Почти третья часть территории Калининской области покрыта лесами и кустарниками. Самые лесистые северо-западные и северные районы. Леса преобладают хвойные (ель и сосна), а из мелколиственных пород — береза, осина, ольха. Во втором ярусе — можжевельник, шиповник, калина, крушина, багульник, вереск. Встречаются обширные заросли малины, черной и красной смородины, брусники, черники, голубики и других ягод.

По лесным богатствам и многообразию видового состава грибов Калининская область занимает одно из первых мест в республике. Эта область — центр грибного промысла и поставщик наилучшего качества грибной продукции. Отсюда поступают в продажу сушеные и маринованные белые грибы, маслята, моховики, березовики, осиновики, соленые грузди, рыжики, опята и волнушки. Обширный лесной район, расположенный на севере области в треугольнике Максатиха — Лесное — Удомля, изобилует грибами. Ежегодно здесь ведется промышленная заготовка грибов.

Разнообразен также видовой состав грибов в лесах западных и северо-западных районов области и вблизи города Калинина, в 30—70 километрах от него. Областной центр — узел шоссейных дорог. Как радиусы, они связывают областной центр с любой точкой области. Здесь много и хороших грунтовых дорог. Калинин связан железнодорожной и автобусной магистралями с Москвой. Электропоезда курсируют почти круглые сутки.

Быстро и без труда могут добираться до лесных троп Калининской области и московские грибники.

Маршрут Калинин — Торжок.
Место сбора грибов — Медное, Романово-Осинки, Голыхино. Здесь много белых грибов, березовиков, осиновиков, сыроежек, чернушек и других менее ценных грибов. Ближе к осени появляются рыжики и другие поздние грибы.

Подъезд к месту сбора автобусами и другим автотранспортом.

Маршрут Калинин — Старица.
Сбор грибов западнее Некрасова, Борискова, Зуева и юго-восточнее Якшина. Видовой состав грибов разнообразный.

Подъезд к месту сбора грибов автобусами.

Маршрут Калинин — Пушкино.
Сбор грибов в лесах северо-восточнее и северо-западнее Пушкина, северо-восточнее Иванцева.

Подъезд к месту сбора грибов автобусами и другим автотранспортом.

Маршрут Калинин — Тургиново.
Грибы собирают в лесах, расположенных к югу от Тургинова, между рекой Шоша и ее притоком Лобь, а также северо-западнее Ильинского.

Подъезд возможен автотранспортом.

Маршрут Калинин — Решетниково. Сбор грибов к югу от Волжского водохранилища, в районе Завидово, Козлово, Дорино, Копылово.

Подъезд к району сбора грибов по железной дороге и автотранспортом.

Маршрут Калинин — Горицы. Сбор грибов к востоку от населенных пунктов Славное, Ариинское, Кушалино, Ведное, а также к югу от Погорельцев, Буланова, Сутоки. Подъезд к местам сбора грибов автотранспортом.

Много грибов и в лесах Смоленской области. Здесь смешанные леса заняли почти 22% площади. Больше половины лиственных пород — осина, береза и ольха. Широколиственные — дуб, клен, ясень — составляют меньше 1% породного состава лесов. Хвойные занимают около 40% площади. Господствует ель.

Леса размещены неравномерно. В северо-западной части области выделяется Слободской район, в котором леса занимают без малого половину площади. Лесисты районы, расположенные в верховьях Днепра (Андреевское, Холм-Жирковский), вдоль реки Угры (Всходы, Знаменка) и реки Десны (Екимовичи). В северной части области преобладают еловые леса, на песках — сосновые боры Велижского, Пречистенского и Слободского районов. Здесь много грибов, разнообразен их видовой состав. Но почти безлесны районы вокруг Смоленска и южнее его (Монастырщина, Красное, Хиславичи, Починок и др.). В центре же и южной части области есть небольшие березово-еловые леса с примесью широколиственных пород. На песках и здесь изредка встречаются сосновые боры. Меньше лесов — меньше и грибов.

Для грибников наиболее интересен лесной район, расположенный северо-восточнее и юго-восточнее Знаменки. С востока, севера и запада он ограничен руслом Угры, на юге — речкой Пополта, притоком реки Рессы. Видовой состав грибов разнообразен. Осенью здесь бывает обилие белых грибов, осиновиков, груздей и др.

Добираться в грибной район в окрестностях Знаменки лучше из Вязьмы автотранспортом по шоссе, идущему в сторону Юхнова.

В Калужской области лесами занята треть площади, преимущественно в подзоне хвойно-широколиственных лесов, представленных дубом, кленом, липой, ольхой.

Леса распределены крайне неравномерно. Грибные места находятся на северо-востоке. Больше половины лесов приходится на эти районы области, наименьшая часть — на центральные и западные. Преобладают здесь береза и осина, около 18% лесов занимают сосна и ель, встречаются дуб и ольха. Видовой состав грибов очень разнообразен.

Лесные массивы на северо-востоке области — один из интереснейших грибных районов. На юге он упирается в Оку, на востоке граничит с Московской областью, на западе его окаймляют реки Таруса и Суходрев, на севере ограничивает Варшавское шоссе. В этих лесах много вырубок, обитают лоси, зайцы, тетерева.

Летом много земляники, есть малина, черная смородина. Ближе к осени здесь обилие всевозможных грибов.

Добраться до грибного района можно по Варшавскому шоссе до Белоусова (106 километров от Москвы), потом поворот налево через Угодский Завод по Высокинической дороге.

Этот район доступен и московским грибникам. Ехать можно: с Киевского вокзала электропоездом на Малоярославец до Балабанова (95 километров), оттуда рейсовым автобусом, курсирующим три раза в день, до Серпухова; с Курского вокзала электропоездом до Серпухова, а оттуда до Высокиничей, Черной Грязи и других мест попутным транспортом.

Маршрут Москва — Унжа. Веками относили реку Унжу к разряду малых сплавных рек. Только в самом низовье, на 50—60 километров, она была судоходна, да и то только в половодье.

Но вот появилось множество плотин на Волге. Образовалось новое, Горьковское море. Широко раздвинули свои берега ранее незаметные волжские притоки, в том числе и река Унжа. Если раньше в 30 километрах от устья Унжи через нее можно было перебросить камень, то сейчас она разлилась на 3—5 километров.

Местность правобережья устья Унжи вплоть до реки Нёмда резко отличается от местности, расположенной на ее левом берегу. Так, в устье Унжи ее правый высокий берег наиболее населенный. Здесь на протяжении 50 километров можно насчитать десятки небольших деревень, отстоящих друг от друга на расстоянии 1—3 километра. Лесов здесь мало. Преобладают ель, сосна, из лиственных — береза. Встречается осина, изредка дуб. В лесах много грибов, особенно груздей, рыжиков, белых.

Местность левобережья Унжи лесиста. Лес здесь типично южнотаетный, с преобладанием ели. Много сосны, березы. В лесах очень много грибов.

Проезд из Москвы на Унжу возможен разными путями.

С началом навигации на Волге: от Северного речного вокзала столицы (Химки) паромом до Юрьевца Ивановской области. Паром идет двое суток. От Юрьевца два раза в сутки ходит рейсовый паром вверх по Унже. Останавливается он в Козлове и в Салаватове. Проезд 3—4 часа.

Более сложный путь по железной дороге от Москвы до Кинешмы. Поезд ходит здесь один раз в сутки, в пути он находится 12 часов. Из Кинешмы до Юрьевца паромом, или рейсовым автобусом, или на маршрутном такси (67 километров). От Юрьевца до избранного пункта (Козлово или Салаватово) рейсовым паромом вверх по Унже.

Выезжать в эти места нужно минимум на неделю. Продукты можно покупать на месте или в Юрьевце, а не везти их из дому. В Козлове и в Салаватове есть сельские магазины. В каждой деревне можно купить яйца, молоко, картофель и др.

Железнодорожные зоны Подмосковья

Зона	Стоимость проезда (руб.)	Станция	Километров от Москвы
Белорусский вокзал			
VI	0,4	Сушкинская	51
		Петелино	54
VII	0,53	Часцовская	58
		Портновская	60
		Кубинка	63
IX	0,84	Дорохово	87
X	1,12	Шаликово	98

Продолжение

Зона	Стоимость проезда (руб.)	Станция	Километров от Москвы
Звенигородская ветка			
VI	0,4	Школьная	49
		Хлюпино	52
		Скоротово	55
Казанский вокзал (Казанское направление)			
XII	1,46	Шатурторф	110
XIII	1,56	Шатура	115
XV	1,74	Воймежский	146
		Черусти	156
Киевский вокзал			
VI	0,4	Селятино	49
		Рассудово	55
VII	0,53	Бекасово	62
VIII	0,66	Бапкино	80
X	1,12	Балабаново	96
XII	1,46	Малоярославец	124
Курский вокзал			
IV	0,4	Львовская	57
VII	0,53	Колхозная	61
		Столбовая	64
VIII	0,66	Чепелево	72
		Чехов (Лопасня)	75
IX	0,84	Шарапова Охота	87

Зона	Стоимость проезда (руб.)	Станция	Километров от Москвы
Ленинградский вокзал			
V	0,35	Алабушево	42
VI	0,4	Поворово	52
Павелецкий вокзал			
IV	0,25	Домодедово	36
VI	0,4	Белые Столбы	49
VIII	0,66	Привалово	70
XI	1,26	Кашира	108
Рижский вокзал			
IV	0,25	Нахабино	34
V	0,35	Дедовск	38
		Снигири	44
VI	0,4	Манихино-I	48
Савеловский вокзал			
IV	0,25	Луговая	32
		Катуар	37
V	0,35	Пкша	46
VI	0,4	Турист	55
VII	0,53	Яхрома	59
Ярославский вокзал (Мошинская ветка)			
IV	0,25	Щелково (Фрязинская ветка)	36
V	0,35	Фрязино-Пассажирская	43



КАК ОРИЕНТИРОВАТЬСЯ В ЛЕСУ

Грибнику, собравшемуся в поход за грибами, нужно иметь компас. Трудно ориентироваться в лесу, если компаса нет, особенно в пасмурную погоду, когда солнце скрыто облаками, нет поблизости населенных пунктов.

Что делать, если так уж случилось, что вы потеряли нужное направление? Прежде всего не отчаиваться, а вспомнить приметы, по которым можно ориентироваться в лесу. Они помогут выйти на правильную дорогу.

Вот муравейник. Он всегда расположен с южной стороны деревьев и пней. Кора большинства деревьев на северной стороне грубее, на южной тоньше, эластичнее, а у березы и светлее. У сосны вторичная (бурая, потрескавшаяся) кора на северной стороне ствола поднимается выше. С северной стороны деревья обильнее покрываются лишайниками. Пчелы строят свои гнезда на камнях или стенах, обращенных к югу. На деревьях хвойных пород смола более обильно накапливается с южной стороны. Весной травяной покров гуще на северных окраинах полей, прогреваемых солнечными лучами, в жаркую летнюю пору — на южных, затененных. Ягоды раньше созревают с южной стороны. Летом почва около больших камней, деревьев и кустов суше с южной стороны.

Не всегда удастся определить направление по одному



признаку, поэтому лучше ориентироваться по нескольким признакам.

Стороны горизонта можно определить по положению солнца. Летом солнце восходит и заходит не точно на востоке и на западе, а несколько севернее. Поэтому надо помнить, что солнце в 7 часов — на востоке, в 13 часов — на юге, а в 19 часов — на западе.

Направление север — юг нетрудно установить и с помощью часов. Для этого часы ставят в горизонтальном положении, направляют часовую стрелку на солнце. Угол между часовой стрелкой и направлением на цифру 12 циферблата часов делят пополам. Линия, проходящая из центра часов через середину угла, всегда укажет направление север — юг. Причем до 12 часов юг будет вправо от солнца, а после 12 часов — влево.

Наконец, для того чтобы не сбиться с пути и не потерять ориентировку в лесу, нужно запоминать приметы. Ими могут служить необычные деревья, просека с высоковольтной линией электропередачи, перекресток и развилка дороги, изгиб и перекал реки, валуны, скалы, столбы и вышки.

Вы оказались на заболоченном участке местности. Конечно, лучше избегать переходов через болота. Но если уж возникает такая необходимость, то преодолевать заболоченные места надо осторожно.

Опасен ли заболоченный участок, можно определить по растительному покрову. Березовые и еловые леса, ивовые и березовые кустарники указывают на то, что болото старое, а поэтому безопасное. Хвощ или тростник, наоборот, произрастают в тех болотистых местах, где содержится много влаги. В данном случае надо быть осторожным.

Обширные участки болот обычно разнообразны, то есть безопасные места чередуются с опасными. В местах, где под тонким слоем дернины скрыта вода, травяной покров наиболее яркий.

Слабозаболоченная местность не создает особых затруднений для передвижения. Приходится лишь выискивать менее сырые участки. На среднезаболоченных участках, где местами видны окна открытой воды, приходится передвигаться, перепрыгивая с кочки на кочку, так как на кочках, особенно около комлей деревьев, грунт наиболее надежен.

Наибольшую опасность представляют болота, которые возникли в результате зарастания старых, запущенных водоемов. Под образовавшимся слоем зыбкой поверхности — сплавина — находится вода или ил. При движении слой сплавина под ногами колеблется, а промятые ногами места сразу же заполняются водой. Такие болота лучше всего обойти. Если все-таки приходится преодолевать их, необходимо соблюдать определенный порядок передвижения.

Прежде всего с помощью заостренной палки-шеста необходимо установить толщину слоя сплавина. Если она надежно выдерживает ваш вес, то можно начать продвижение в нужном направлении. Следует помнить, что толщина слоя сплавина непостоянна, прочность ее в разных местах болота может быть неодинаковой. Поэтому продвигаться нужно очень осторожно, с интервалами не менее 5 метров между идущими людьми. У всех идущих должны быть 2—2,5-метровые прочные шесты. Держать их надо впереди себя перпендикулярно пути движения.

Если вы все же провалились в болото, то нуж-

но сразу же перенести тяжесть тела на шест, который будет лежать на сплавине. Постепенно передвигая шест, старайтесь выбраться на более прочное место. Если шест не зацепился за сплавину, ни в коем случае нельзя делать резких движений для того, чтобы выбраться из трясины. Затем обязательно нужна помощь товарищей.

Приближаться к попавшему в беду можно только ползком. Для страховки может быть использован шест. Вокруг провалившегося следует вымостить гать из ветвей, жердей и стволов деревьев, на которую и вытаскивают попавшего в беду человека.

Если, собирая грибы, почувствуете усталость, очень приятно отдохнуть у костра. Костер следует разводить не на траве, а на песчаном берегу речки или на лесной дороге, в 10—15 метрах от деревьев. Для костра собирают хворост, валежник и сухостой. Строго запрещается рубить живые деревья. Лучшая растопка — береста, мелкие сухие веточки ели или можжевельника, сухие сучья, кора хвойных деревьев.

Если все же приходится разводить костер на траве, то необходимо сохранить дерн, аккуратно сняв его походной лопаткой или ножом, отложив «зеленые кирпичики» в сторону.

Весь походный мусор, кроме грибных очистков, нужно сжигать. Как только костер прогорит, его тушат водой, засыпают землей, кладут обратно дерн и поливают.

Запрещено разводить костры в лесопарковой зоне Москвы, а также на территории заповедников, памятников. В этих местах обычно отводятся для костров специальные участки.

Нельзя разжигать костры там, где есть торф;

если он загорится, то пожар может возникнуть не только во время привала, но и через несколько дней после ухода людей.

Грибные очистки и червивые грибы — ценный «посадочный материал», который следует прикапывать. Очистки березовиков и осиновиков — около берез и осин, белые грибы — на полянах лиственного или хвойного леса, а рыжики — в еловых или сосновых посадках. Порядок прикопки: дно ямки надо разрыхлить, затем положить грибные очистки и прикрыть их дерном, снятым на этом месте.

Когда поход длительный, можно подвешивать грибы на солнце. Для этого выбирают хорошо освещенные солнцем и продуваемые ветерком полянки. Грибы нанизывают на тонкую бечевку или суровую нитку, поочередно шляпки и ножки, после чего бечевки натягивают между деревьями. Чтобы связки грибов не слишком провисали, их можно прихватить посередине, привязав к ветке дерева. Подвешенные таким образом грибы обязательно надо досушить дома в духовке или в русской печи.

В походе можно устроить импровизированную печку, вырыв ее в глинистом обрыве речки или оврага. Пол глинистой печурки смачивают водой и аккуратно заравнивают руками. После того как глина подсохнет, в печурке разжигают костер. Когда он прогорит, угли и золу тщательно выметают веником. На пол укладывают листья лопухов, поверх которых кладут мелко нарезанные грибы.

Чтобы поход за грибами был хорошим отдыхом, увлекательным занятием, не омрачаемым никакими случайностями, нужно заранее подготовить все снаряжение.



СНАРЯЖЕНИЕ ГРИБНИКА

Верхняя одежда. Для лета можно рекомендовать хлопчатобумажный или трикотажный спортивный костюм. Для осени удобен костюм из вельветона или байки. Не следует надевать костюм из брезента, он тяжелый, стесняет движения, а намокнув, становится жестким. В дождливую погоду можно надеть плащ.

Головной убор. Летом для защиты от солнца хороши соломенные шляпы, особенно с широкими полями. Осенью лучше всего надевать обычную фетровую шляпу, в ней тепло, хвоя и листва не сыплются за ворот. Что касается фуражки, кепки и берета, то бывалые грибники эти головные уборы не надевают, так как лесной сор падает с них под рубашку — все тело в иголках.

Обувь. Грибник все время в движении. С раннего утра приходится ходить по росе. Многие собирают грибы в ненастье. Поэтому обувь не должна быть тяжелой, тесной, промокаемой. Удобны для этой цели резиновые сапоги на небольшом каблучке. Не годятся сапоги с узкими голенищами. По размеру сапог должен быть таким, чтобы в него свободно входила нога в шерстяном носке, обернутая холщовой или бязевой портянкой.

Можно надеть кожаные или яловичные сапоги. При этом тоже нужно надевать шерстяные носки и холщовые портянки. Если кожу сапог пропитать специальной смазкой, то они не будут промокать.

Летом можно использовать кеды. Они легкие и удобные.

Заплечный мешок. В походе за грибами удобен обыкновенный заплечный мешок-рюкзак, сделанный из непромокаемой материи

или брезента. В него можно положить плащ, продукты, бутылку, флягу или термос с чаем, водой. В этот же мешок можно потом положить грибы, если все не поместились в корзину.

Нож. В поход за грибами нужно обязательно взять острый нож (лучше складывающийся). Для срезания грибов у основания очень удобно пользоваться садовым ножом с кривым острым лезвием. Он необходим и для чистки ножек грибов или обрезания их, например у опят, белянок, груздей, свинушек, валуев, грибов-зонтиков и др.

Вода. Кипяченую воду нужно брать из дому. Пить воду из колодцев и ручьев не следует.

Тара. Лучше всего брать с собой сплетенную из ивовых прутьев корзину. В ней грибы дольше сохраняются свежими. Идеальная тара сборщика — плетенный из лыка пехтерь. Он хорош для грибов и ягод — брусники, клюквы. В мягкой таре (мешки, сумки) грибы крошатся и мнутся, а в жаркую погоду могут быстро испортиться.

Если у вас не оказалось под рукой корзины, то можно приспособить под грибы заплечный мешок. Для этого надо сделать только каркас из палок и вставить его в рюкзак. Палки следует перевязать прочной бечевкой.

Положенную в карман перед походом в лес авоську также легко превратить в корзинку, пропустив через ячейки сетки два-три ободка из ивовых прутьев или толстой проволоки. Выложив собранные грибы и вынув ободья, авоську снова можно положить в карман.

Палочка. Некоторые грибы — грузди, подгрузди и др. — вырастают под лесной подстилкой или небольшим слоем почвы. Заметить их бывает довольно трудно. Найти их помогает палочка с рогулькой на нижнем конце. Шелить листики рогулькой надо осторожно, лесную подстилку ворошить не следует, а то ненароком можно повредить грибницу.



КАК ПРЕДВИДЕТЬ ПОГОДУ

Можно ли по местным признакам предвидеть погоду на несколько часов вперед, на завтра? Оказывается, можно. Много народных примет о погоде сложилось с давних пор. Объясняется это просто. Ведь все живое чутко реагирует даже на малейшие изменения атмосферного давления, влажности, силы и направления движения воздуха. Погоду можно предсказать по поведению животных, птиц, насекомых и растений, а также по окраске неба, состоянию небесных светил.

Так, если при восходе или закате солнца зоря, как говорится, подгорела, цвет ее багряно-красный, через шесть — восемь часов ожидай дождя.

Если на горизонте появились перистые облака в виде нитей с загнутыми концами, то примерно через 18—20 часов придет ненастье. То же предвещают и уплотненные перистые облака, постепенно превращающиеся в перисто-слоистые и заволакивающие собой все небо. Следует ждать ненастья и тогда, когда вокруг солнца и луны появляются белые круги.

Находясь в лесной местности после дождя, мо-

жно заметить, как над лесом поднимаются белые клочья облаков. В народе говорят: «Зайцы варят обед». Это признак насыщения воздуха влагой, значит, скоро снова будет дождь.

Дождь предвещают также лучи от солнца, идущие пучками вниз, необыкновенно большое солнце при восходе и ярко сияющее при закате в облачный день. Если солнце сразу после восхода зайдет за тучу или садится в туман, то тоже будет дождь.

Ясный круторогий месяц летом — к хорошей погоде. Месяц рожками вниз — к теплу. Если у молодого месяца рога тупые, то будет дождь, а если заостренные — то будет сухо.

Сильное мерцание звезд — признак приближения дождя. Перед дождем звезды отливают преимущественно синим цветом, перед сухой погодой — зеленым. Если летом на небе мало звезд, Млечный Путь тускл — к ненастью.

Когда звуки слышны на большом расстоянии, в основном с запада (например, стук проходящего в нескольких километрах поезда), то на другой день можно ожидать дождя. Сильный ветер, приносящий звуки, принесет с собой и дождливую погоду. Подозрительные запахи, ощущаемые иногда при очень низком давлении воздуха, также предвещают дождь.

Если в ясный летний день ласточки, резко щелбеча, спускаются с голубого поднебесья и проносятся невысоко над землей, это значит, что повышается влажность воздуха, и прежде всего в более высоких его слоях. Тонкие крылышки насекомых, волоски, покрывающие их тело, быстро намокают и вес мошкеры увеличивается. Насекомые снижаются ближе к земле. А за ними и охотящиеся ла-

сточки. Предчувствуя приближение дождя, исчезает овод.

Ненастье никогда не застанет врасплох опытного грибника. У него немало друзей среди растений, которые вовремя предупредят о приближающемся изменении погоды. Белая кувшинка, клевер, полевой выюнок, ноготки, мальва при повышении влажности воздуха закрывают венчики своих цветов. Листочки ленкорайской акации перед надвигающейся грозой поникают, а ее розовые цветки сжимаются. Сильно пахнет жимолость. По этому растению дождь можно предсказать за 15—20 часов. Цветы желтой акации обычно сильно пахнут вечером. Если их аромат чувствуется солнечным утром — это к грозе. Перед ненастьем усиливается запах сирени, золотистой смородины, левкоя и петунии.

Хорошая погода сохранится, если днем было ясно, а к вечеру при безветрии все небо покрывается туманным слоем низких слоистых облаков, если при заходе солнца при совершенно ясном небе на западе долго бывает видно серебристое сияние без всяких резких границ, если солнце закатывается большим и красным. Очень частые звезды летом — к ясной погоде.

Хорошую погоду предвещает сильная роса утром и туман. Если летним утром прошел маленький дождь, днем будет хорошая погода. Вечерняя радуга тоже предвестник хорошей погоды.

Очень любопытно определять время по так называемым зеленым часам.

Есть немало растений, которые обладают интересным свойством раскрывать и закрывать свои цветы в одно и то же время. Так, шиповник открывает цветы рано утром — в 4—5 часов, мак — в

5, одуванчик — в 5—6, лен — в 6—7, вьюнок — в 8, мать-и-мачеха — в 9—10, табак душистый — в 20, ночная фиалка — в 21 час.

В весенне-летнюю пору грибник всегда может довольно точно ориентироваться во времени по голосам птиц. Так, задолго до рассвета из прибрежных кустов слышны трели соловья, значит, второй час ночи. В 2—3 часа поднимаются малиновка и полевой жаворонок, затем перепел — около 3 часов. К 3 часам просыпается кукушка. Около 4 часов разом запевают заблик, овсянка и пеночка-теньковка. Чуть позже встрепетается хлопотливый скворец, одновременно с ним — зеленушка и трясогузка. Только лежебока воробей спит до 5 часов.





ОБРАБОТКА И ЗАГОТОВКА ГРИБОВ

Свежие грибы — продукт скоропортящийся. Даже при очень низкой температуре не удастся хранить их долго. В домашних условиях свежесобранные грибы можно хранить в течение нескольких часов, но не более суток.

Сразу же после возвращения из лесу грибы следует рассортировать. Если оставить их на несколько часов неразобранными, они могут размякнуть и прийти в полную негодность, особенно если грибы собраны в дождливую погоду.

С грибов нужно счистить землю, листья, мох и другой мусор. Поврежденные грызунами, насекомыми, слизнями и размякшие места вырезать ножом. Если кожица шляпки легко отделяется от мякоти, ее снять, обрезать до здорового места ножку гриба или удалить целиком. У маслят горькую кожицу шляпки обязательно удалить. Кожица легко снимается, если маслята опустить на 1—2 минуты в кипящую воду, а затем откинуть на решето и промыть холодной водой. Подготовленные к солке или маринованию грибы следует хорошо промыть холодной водой и переложить в решето, чтобы стекла вода.

Жарить и варить грибы нужно в день сбора. Если таких грибов оказалось много, их следует потушить в собственном соку, а затем поставить в погреб или в холодильник. Перед тем как подать такие грибы на стол, их надо хорошо прожарить.

Сушить и мариновать грибы рекомендуется также в день сбора. Если по какой-то причине это невозможно, то необходимо убрать их в погреб со льдом или, в крайнем случае, разложить в один слой на полу прохладного помещения (сарай, кладовка, терраса и др.) на какую-нибудь подстилку (фанера, картон, бумага, брезент, чистая мешковина и пр.) и хранить так только до следующего дня.

Грибы (горькие млечники), отобранные для посола, вымачивают (кроме рыжиков и некоторых других), для чего укладывают в просторную посуду и заливают холодной водой. Грибы легче воды и всплывают наверх. Поэтому сверху следует положить круглый диск фанеры или доски с небольшим грузом, чтобы все грибы были покрыты водой.

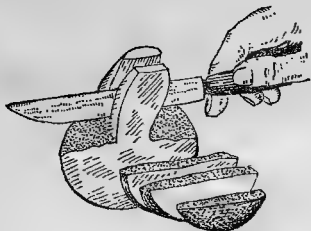
При переборке нужно удалить все сомнительные, ядовитые, червивые и дряхлые грибы.



СУШКА

В сушеных грибах на долгое время прекрасно сохраняются питательные вещества.

Сушат главным образом белые грибы, реже — березовики; осиновики, маслята, моховики и другие трубчатые (губчатые) грибы, которые при сушке чернеют и кулинарным блюдам придают неприглядный темный цвет. У березовиков, осино-



Резка грибов для сушки.

тые грибы сушить не следует, так как многие из них сохраняют горечь, легко ломаются.

Для сушки отбирают самые свежие, наиболее крепкие и молодые грибы. Червивые, старые и дряблые грибы сушить не следует. Перед сушкой грибы очищают от листьев, сора, земли. Грибы не моют, а протирают сухой или чуть влажной чистой тканью. Многие сушат грибы измельченными в виде лапши. Сушка нарезанных грибов проходит значительно быстрее.

Грибы сушат в русской печи, в духовом шкафу, над горячей плитой и на солнце.

Сушка начинается с провяливания, которое должно протекать при температуре 50° в течение 3—4 часов, после чего грибы остаются еще мягкие на ощупь, но уже не выделяют капелек жидкости при сдавливании пальцами.

Удобны для сушки грибов решета и сита на ножках с камышовой или железной луженой сеткой, через которую хорошо проходит воздух. Если решета и сита без ножек, то под них подкладывают кирпичи или невысокие (2—3 сантиметра толщиной) деревянные рейки. Для сушки грибов могут быть использованы также плетенки из тонких ивовых стеблей и фанера. Пожалуй, чаще всего белые грибы сушат на противнях или железных

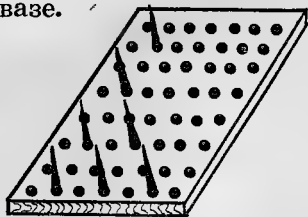
листах, на которые подстилают чистую ржаную солому. Грибы укладывают в один слой, исподом (трубчатым слоем) шляпки вниз так, чтобы они не прикасались один к другому.

Белые грибы часто сушат нанизанными на нитки или на деревянные спицы — прутья. Такой способ сушки можно применить, когда грибы молодые, небольших размеров и легкие. Во время сушки необходимо следить, чтобы грибы не соприкасались между собой (они могут склеиться и плохо высохнуть).

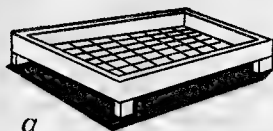
Удобно сушить грибы на деревянных спицах, вколоченных в деревянные доски, длиной около 150 и шириной 20—25 сантиметров. Спицы размещаются в шахматном порядке на расстоянии 6—8 сантиметров одна от другой. На каждую спицу можно нанизать по три-четыре средних гриба. Чтобы грибы высыхали равномерно, на все спицы доски лучше всего нанизать грибы одинаковой величины. Если же грибы различных размеров, то на верхнюю часть спицы нанизываются более крупные, сочные экземпляры, ниже — грибы средних размеров, а еще ниже, у самой доски, мелкие.

В старину белые грибы нанизывали на тонкие лучинки, которые опускали в горшок. Получалось что-то вроде букета цветов в вазе.

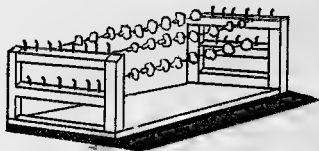
Сушка грибов в русской печи. Сушить грибы ставят в русскую печь спустя некоторое время (обычно 1—1½ часа) после топки или выпечки хлеба, когда температура упадет до 50—75°. Если температура ниже 50°,



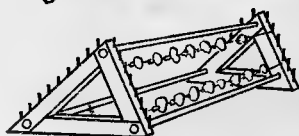
Доска со спицами
для сушки грибов.



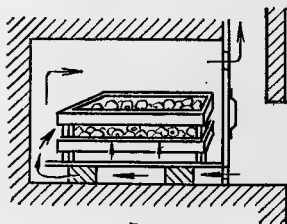
a



б



в



г

Сушка грибов в печи:

a — решетка для сушки грибов; *б* — станки для сушки грибов; *в* — печная заслонка с прорезями; *г* — схема движения воздуха в печи.

грибы плохо сохнут и могут закиснуть, если же выше 75° — подгорят. На нижний ряд сит и решет можно установить второй и третий ряд. Загружать печь грибами надо быстро, чтобы не охлаждать ее. Для того чтобы в печи не накапливалась влага, выделяемая грибами, печную трубу несколько приоткрывают, а заслонку печи приподнимают, т. е. устанавливают ее на кирпичках, оставив небольшой просвет. Для циркуляции воздуха в печи лучше

всего сделать прорезки в нижней и верхней части заслонки.

В обычных русских печах грибы за один прием зачастую не удастся высушить. Решета, сита, противни, станки и прочие приспособления первоначально загружают в нежаркую печь, а когда она начнет остывать, их вынимают. То же самое повторяют на второй день, а если грибы не успели высохнуть, то и на третий.

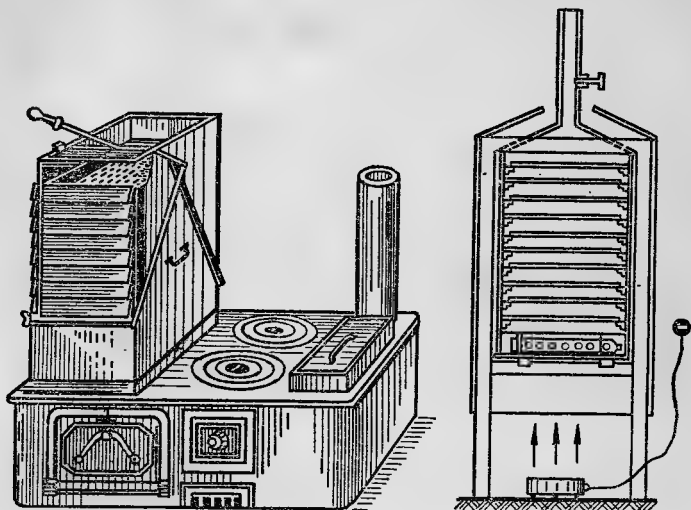
Сушка белых грибов считается законченной, когда они становятся легкими, сухими, слегка гнутся и легко ломаются, но не крошатся. Верхняя поверхность шляпки сохраняет свою светло-желтоватую или светло-коричневую окраску. Высушенные грибы можно хранить в сухом месте несколько лет. Однако хранить их больше года не стоит, поскольку вкусовые качества грибов со временем снижаются и исчезает специфический аромат.

Сушка грибов в духовом шкафу. На металлические листы (противни) расстилают подстилку, заранее приготовленные чистые прутья или тонкие палочки и на них укладывают грибы в один слой, исподом шляпок вниз.

Начинать сушку следует с проявливания грибов при температуре 40—45°, затем сушить при 60—75° и досушивать в легком жару. Дверца духового шкафа должна быть приоткрытой.

Если грибов немного, их можно высушить нанизанными на металлические стержни (шомпола) из оцинкованной проволоки или на тонкие выструганные палочки, заостренные на концах.

Сушка грибов над горячей плитой. Грибы можно высушить над горячей плитой, у горячей стенки русской или голландской печи, нанизанными на шпагат.



Наплитная и шкафная сушилки.

Сушка грибов на солнце. В жаркий, безоблачный летний день грибы можно сушить на солнце. Для этого следует сделать специальную подставку с металлическими стержнями (шомполами). Нанизанные на стержни грибы размещают на подставке и выставляют на солнцепек. При этом грибы лучше прикрыть марлей, которая предохранит их от пыли и мух.

С наступлением пасмурной погоды грибы можно досушить в печке, в духовом шкафу или над горячей плитой.

Сушка сморчков и строчков. Для сушки пригодны только молодые сморчки и строчки. Перед сушкой эти грибы тщательно перети-

рают увлажненной чистой тряпочкой или полотенцем, из складок шляпок удаляют частицы земли и песка. Ножку коротко обрезают.

Лучше всего сушить их на воздухе или в хорошо проветриваемом помещении. Для сушки грибы нанизывают на прочную нитку, желательно суровую. Гриб прокалывают иглой чаще в корешок, у основания шляпки. Нанизывать их следует не очень плотно, так как в пасмурную и прохладную погоду в местах соприкосновения появляется плесень. Досушить грибы можно в русской печи, но только в легком жару.

Не рекомендуется сушить сморчки и строчки в печах. Они при этом чернеют, теряют форму и аромат.

Хорошо высушенные сморчки и строчки сохраняют свою упругость и не ломаются. Их можно сжать в руке, причем после этого они довольно быстро восстанавливают свою форму.

Грибной порошок изготавливают путем перемола хорошо высушенных грибов. Можно использовать белые грибы, а также сушеные черные (березовик, осиновик и др.). Грибной порошок хорошо усваивается организмом человека.

Хранение сушеных грибов. Сушеные грибы следует хранить в сухом, хорошо проветриваемом помещении, подальше от таких продуктов, как селедка. Грибной порошок, который легко теряет свой аромат, лучше хранить в плотно закрывающейся посуде, в сухом, прохладном месте. Не рекомендуется сухие грибы хранить в одном помещении с продуктами, содержащими много влаги, например со свежими овощами.

Отсыревшие грибы надо снова подсушить на легком жару.



СОЛЕНИЕ

Солят обычно грибы, имеющие горький сок, специфический запах или вкус (груздь, подгруздь, волнушка, валуй, некоторые сыроежки и др.), непригодные в пищу при других способах переработки.

Холодный способ. Холодным способом засаливают рыжики, некоторые сыроежки и другие грибы, не имеющие в свежем виде едкого вкуса, сразу после очистки и мытья. Грибы, имеющие едкий вкус (грузди, волнушки, гладыши, сыроежки), перед засолкой отмачивают в течение суток, а такие, как валуй, горькушка, черный груздь, отмачивают полтора-двое суток. После этого едкий вкус грибов уменьшается, окончательно он исчезает через месяц-полтора после засола.

После отмачивания воду сливают, грибы перекладывают на решета и тщательно промывают холодной водой. Затем их закладывают в чистую тару — бочку, эмалированную или глиняную посуду шляпками вниз, слоями в 5—7 сантиметров, каждый из них посыпая солью. При домашней засолке на килограмм грибов расходуют 30 граммов соли (3% от веса грибов). Для аромата добавляют немного укропа, чеснока, лаврового листа, душистого перца, гвоздики и листьев смородины. Закончив укладку, грибы прикрывают деревянным кружком, а на него кладут небольшой гнет (обычно промытый камень, а не кирпичи, известковые камни или металлические предметы). Под прессом грибы выделяют рассол. Когда они осядут, посуду можно дополнить свежими грибами, посолить их и добавить пряностей.

Горячий способ. При солении горячим способом подготовленные промытые грибы вначале отваривают в кипящей подсоленной воде (две столовые ложки соли на литр), потом выкладывают их на решето или на металлическое луженое сито и дают воде стечь. Когда грибы остынут, их солят так же, как при холодном способе.

Сроки варки различны. Грузди, подгрузди, серянки и сыроежки варят 5—10 минут, белые грибы, березовики, осиновики и маслята опускают в кипяток на 10—15 минут, лисички, опенки и свинушки варят 20—25 минут. Волнушки и белянки обычно ошпаривают кипятком и выдерживают в нем около получаса, после чего горечь почти совсем исчезает. С грубоясыстыми валуями и скрипцами поступают несколько иначе. Эти грибы сначала хорошо (в течение двух-трех суток, с ежедневной двукратной сменой воды) отмачивают, а затем отваривают в течение 30 минут.

При ошпаривании и кипячении грибов все вещества, придающие грибам горечь, неприятный вкус и запах (горькушки), остаются в воде, поэтому ее выливают, а новые порции грибов варят в свежей, чистой воде.

При горячем солении грибы быстрее становятся готовыми к употреблению. Сыроежки, например, можно есть уже через сутки-двое после посола. Посоленные трубчатые грибы — белые, березовики, осиновики и маслята — впоследствии могут быть замаринованы.

Хранение соленых грибов. Хранят их в хорошо проветриваемых помещениях при температуре не ниже 0° и не выше 5°. Можно хранить соленые грибы в холодильнике или на балконе.

СУХОЙ ЗАСОЛ РЫЖИКОВ

Перед засолом рыжики не только не надо вымачивать, но даже нельзя мыть, лучше только обдуть, обобрать сор, травинки, хвою. Можно протереть их чистой тряпочкой, осторожно удаляя крупницы земли и мусор.

Если рыжиков много, то тару (кадку, бочонок) для засола подготавливают так: хорошо промытую кипятком кадку на три четверти наполняют кипяченой водой, накрывают чистой плотной тканью, а поверх нее можно уложить еще легкое одеяло, мешковину. Затем, приподняв с одной стороны кадки покрытие, кидают в нее сильно раскаленные камни, отчего вода в кадке шипит, выделяя горячий пар. Таким образом кадушка надежно дезинфицируется, а это уже залог того, что грибы зимой не прокиснут и не будут плесневеть.

Если же грибов немного, то для их засола можно использовать хорошо вымытое эмалированное ведро или кастрюлю.

Подготовленные для засола рыжики укладывают в посудину слоями около 6 сантиметров толщиной, шляпками вниз. Каждый слой пересыпают солью из расчета 30 граммов соли на килограмм подготовленных грибов. Грибы покрывают чистой тканью (марлей), на ткань кладут хорошо промытый и ошпаренный кипятком деревянный кружок, а на него гнет.

Через несколько дней грибы дадут сок, причем они значительно уплотнятся и осядут. По мере оседания грибов в кадку можно добавлять свежие грибы, как и прежде, пересыпая их солью, до тех пор, пока она не будет заполнена и дальнейшее оседание грибов прекратится.

При сухом посоле рыжики готовы через десять дней.

При засоле рыжиков не рекомендуется добавлять пряности, потому что от них грибы темнеют.



МАРИНОВАНИЕ

Для маринования отбирают мелкие, молодые, плотные белые грибы, осиновики, березовики, маслята, моховики, рыжики, опята, лисички, рядовки и др., не имеющие едкого вкуса в свежем виде. Маринуют каждый вид отдельно и только шляпки, предварительно разобрав их по размерам. Моховики перед варкой обдают кипятком и держат в этой воде 5—10 минут, после чего промывают холодной водой. Это предохраняет маринад от почернения. Ножки белых грибов, осиников и березовиков маринуют отдельно. Лисички, валуи и свинушки перед маринованием 25—30 минут отваривают в подсоленной воде, затем откидывают на решето и промывают. Вторично эти грибы варят уже в маринаде со специями.

При мариновании грибов жизнедеятельность микроорганизмов подавляется высокой температурой при варке, а затем под действием уксусной кислоты и поваренной соли.

Когда грибов немного, их маринуют по-разному. Одни варят подготовленные и вымытые грибы вместе с маринадом, другие — отдельно грибы и маринад, потом соединяют их. Некоторые для варки опускают грибы в кипящую воду, другие, наоборот, сначала заливают их холодной водой и доводят до кипения, причем первую воду с небольшим количеством соли, в которой варились грибы,

Нормы воды, консервирующих средств и приностей для маринования
одного килограмма свежих грибов

Вид грибов	Вода (г)	Консервирующие вещества (г)		Приности (г)					
		соль	пищевая 80-про- центная уксусная эссенция	лимонная кислота	лавровый лист	перец душистый	гвоздика	корица	бадьян
Белые	120—160	40—45	6	0,3	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1
Рыжики, бере- зовики, осино- вики, маслята, лисички, опята, валуи	120—160	40—45	3	—	0,2	0,1	—	—	—

выливают и доваривают грибы во второй воде. Известны и другие способы маринования грибов. Каждый варит грибы по-своему, нередко без всяких рецептов, полагаясь на личный опыт.

На заготовительных же варочных пунктах, где заготавливается большое количество грибов, строго придерживаются рецептуры. Нормы воды; консервирующих средств и пряностей для маринования одного килограмма свежих грибов представлены в таблице.

Для маринования и соления грибов соль надо брать только высшего качества, чистую, белую, например марки «Экстра» или поваренную пищевую помола № 0.

Варить грибы лучше всего в эмалированной посуде. Чтобы получить маринованные грибы хорошего качества, их лучше опускать в посуду с кипящей водой. После такой обработки они получаются более крепкие.

Наиболее распространен следующий способ маринования грибов. В эмалированную кастрюлю наливают полстакана чистой воды, добавляют в нее полторы столовые ложки соли (45 граммов), $\frac{2}{3}$ граненого стакана 8-процентного уксуса, доводят до кипения и опускают килограмм заранее подготовленных грибов. Не следует беспокоиться по поводу того, что не все грибы сразу окажутся в воде. При нагревании они сами выделяют сок, уменьшатся в объеме и все будут погружены в воду. Не следует закладывать сразу много грибов.

Как только грибы закипят, нужно убавить огонь и варить их, осторожно помешивая тонкой деревянной лопаточкой или ложкой. Для сохранения маринада светлым и прозрачным появляющуюся при кипении пену следует снимать шумов-

кой. Пряности (два лавровых листа, два горошка гвоздики, пять горошин душистого перца, по 0,1 грамма корицы и бадьяна и на кончике ножа лимонной кислоты) добавляют после того, как маринад будет очищен от пены. При добавлении чайной ложки сахарного песка в маринад значительно улучшается вкус грибов.

Продолжительность варки зависит от вида и размера грибов. Шляпки белых грибов, березовиков, осиновиков и масляток варят в кипящем маринаде 20—25 минут, а ножки — 15—20 минут. Опята и подготовленные лисички, валуи и свинушки варят в маринаде 20—25 минут. Важно, чтобы грибы не переварились, иначе рассол будет мутный, с плавающими грибными нитями. Грибы готовы для маринования, если они опустились на дно, а рассол стал прозрачным.

После варки грибы необходимо охладить, а затем разложить в плотно закрывающиеся банки.

Маринованные грибы выдерживают месяц. Только после этого они готовы к употреблению.

Маринование рыжиков. Промытые грибы предварительно бланшируют, т. е. погружают на 2—5 минут в кипяток, затем откидывают на решето и дают грибам остыть. Остывшие рыжики кладут в кастрюлю и заливают заранее подготовленным маринадом из расчета 250 граммов маринада на один килограмм грибов. Для приготовления маринада используют уксус и пряности. Берут $\frac{3}{4}$ стакана воды, столовую ложку поваренной соли, специй (по вкусу) и кипятят 20—25 минут на слабом огне. Когда маринад несколько остынет, в него добавляют полстакана 8-процентного уксуса.

Хранение маринованных грибов.

Маринованные грибы сравнительно долго хранятся залитыми сверху растительным маслом или топленным бараньим жиром в эмалированной, деревянной, глиняной посуде или в стеклянных банках, плотно закрытых, обвязанных воздухонепроницаемой бумагой.

Их хранят в сухом, прохладном месте. Лучшая температура для хранения грибов 4—6° тепла.



ГРИБНАЯ ИКРА

Из свежих грибов. Мелко накрошенные белые грибы разваривают, затем несколько раз пропускают через мясорубку. Получившуюся кашцеобразную грибную массу смешивают с мелко измолотым в мясорубке луком, солеными рыжиками или груздями. Потом эту массу заправляют грибным отваром, полученным при варке грибов, подсолнечным маслом и специями (по вкусу), главным образом душистым перцем и гвоздикой.

Грибную икру можно приготовить также из черных грибов, но для аромата и улучшения вкуса следует добавлять белые грибы.

Из сушеных грибов. Сухие грибы моют, отваривают в течение двух часов, пропускают через мясорубку, добавляют в них поджаренный, мелко нарезанный репчатый лук и растительное масло. На 50 граммов сушеных грибов берут одну-две столовые ложки растительного масла, головку лука. Чтобы икра была острее, в нее можно добавить ложку уксуса.

Такую же икру можно приготовить из соленых и маринованных грибов. Грибы моют, дают стечь воде и мелко рубят. Нарезанный репчатый лук слегка поджаривают на растительном масле, охлаждают и смешивают с грибами. На 250 граммов соленых грибов берут головку лука, одну-две столовые ложки растительного масла.

Хранение икры. Икра лучше сохраняется в прохладном месте в стеклянных банках емкостью от одного до двух литров, накрытых пергаментом и завязанных шпагатом.





СОДЕРЖАНИЕ

ДАРЫ ПРИРОДЫ	3
СТРОЕНИЕ ГРИБОВ	8
РАЗМНОЖЕНИЕ ГРИБОВ	16
ЖИЗНЬ ГРИБОВ	22
ВЕК ГРИБОВ	33
РАЗВЕДЕНИЕ ГРИБОВ	35
ВИДЫ ГРИБОВ	49
СЪЕДОБНЫЕ ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ	50
ТРУТОВИКИ СЪЕДОБНЫЕ	64
НЕСЪЕДОБНЫЕ ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ	68
ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ	70
РОГАТИКОВЫЕ ГРИБЫ	104
ЕЖЕВИКОВЫЕ ГРИБЫ	105
ДОЖДЕВИКИ	107
СУМЧАТЫЕ ГРИБЫ	110
ПОДЗЕМНЫЕ ГРИБЫ	115
ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ	117
МЕРЫ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ГРИБНЫХ ОТРАВЛЕНИЙ	122

ПО ЛЕСНЫМ ТРОПАМ	130
ЗАГАДОЧНЫЕ ЗНАКИ	142
СИГНАЛЬНАЯ ВЕТОЧКА	144
ЛЕСНОЙ ПИТОМНИК	144
ГРИБЫ В КОЛЕЕ	145
«СОСУНКИ»	146
ПОД МЕЛИХОВОМ	147
ДРУЖНАЯ СЕМЕЙКА	148
ЗАБРОШЕННЫЙ МУРАВЕЙНИК	149
ГОРЕ-ГРИБНИКИ	150
ГРИБНОЕ МЕСТЕЧКО	152
В ЛЕСНОЙ КАНАВЕ	153
ПОЗДНЕЙ ОСЕНЬЮ	154
МОГИЛЬЩИКИ ЛЕСА	157
ЗДОРОВЫЙ ОПТИМИЗМ	158
КУДА ПОЙТИ ЗА ГРИБАМИ	161
КАК ОРИЕНТИРОВАТЬСЯ В ЛЕСУ	177
СНАРЯЖЕНИЕ ГРИБНИКА	182
КАК ПРЕДВИДЕТЬ ПОГОДУ	184
ОБРАБОТКА И ЗАГОТОВКА ГРИБОВ	188
СУШКА	189
СОЛЕНИЕ	196
СУХОЙ ЗАСОЛ РЫЖИКОВ	198
МАРИНОВАНИЕ	199
ГРИБНАЯ ИКРА	203



Федяев Василий Михайлович
Ф-356 ГРИБЫ — ЧУДО ПРИРОДЫ. М., «Московский рабочий», 1972.

208 с.

Заведующая редакцией **А. Машкина**
Редактор **Н. Боченкова.** Художник-
П. Зубченков. Художественный редактор
А. Беднарский. Технический редактор
Л. Братишко.

Ордена Трудового Красного Знамени издательство
«Московский рабочий», Москва, ул. Куйбышева, 21.

Л52124. Подписано к печати 11/IV 1973 г. Формат
70 × 108¹/₃₂. Печ. л. 9,1. Уч.-изд. л. 8,15. Тираж 100 000.
Тем. план 1972 г. № 143. Цена 34 коп. Заказ 1626.

Ордена Ленина типография «Красный пролетарий».
Москва, Краснопролетарская, 16.



УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

Сообщаем вам, что в 1973 году выйдет 2-е, дополненное издание книги Б. Александрова «Зеленые спутники».

В этой книге в занимательной форме рассказано об овощах, фруктах, цветах. Оказывается, сок капусты, картофеля — отличное средство для укрепления здоровья. А эвкалипт, который называют «зеленой аптекой», можно вырастить на окне так же, как и инжир, виноград.

В наши сады давно просятся актинидия, облепиха, лимонник, жимолость, в огороды — физалис, кресс-салат, скорцонера, горчица листовая.

Автор дает советы по выращиванию этих и многих других овощных и садовых культур. В специальном разделе описаны способы разведения различных комнатных цветов.

10, 10, 999. *Handwritten signature*

Acad